

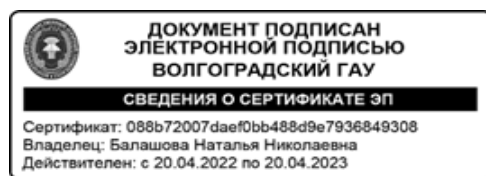
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.О.04 Физическая культура и спорт _____

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Физическая культура и здоровье _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

должность

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

наименование направленности (профиля) программы

должность

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение теоретических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение методикой применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.
- изучение методов самоконтроля при выполнении физических нагрузок.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1. Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического утомления на рабочем месте	Знать: - средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры.
		Уметь: – контролировать и оценивать влияние занятий физической культурой и спортом на самочувствие, физическое развитие и подготовленность.
		Владеть: - способами выполнения комплексов физических упражнений профессионально-прикладной направленности.
	УК-7.2 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, соблюдает нормы здорового образа жизни, осознанно используя средства и методы физической культуры и спорта на всех жизненных этапах развития личности.	Знать: - средства и методы оценки физической и функциональной подготовленности.
		Уметь: -осуществлять подбор профессионально прикладных физических упражнений и составлять варианты комплексов в целях подготовки к будущей профессиональной деятельности.
		Владеть: - способами комплексной оценки физической и функциональной подготовленности.
		Знать:

	УК-7.3. Демонстрирует навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	- основы планирования индивидуальных занятий по физической культуре и спорту различной целевой направленности.
		Уметь: - осуществлять подбор физических упражнений и составлять варианты комплексов различной направленности для обеспечения полноценной социальной деятельности.
		Владеть: -способами организации и проведения комплексов физических упражнений различной направленности для обеспечения полноценной социальной деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» (Б1.О.04) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.							
Б1.О.04 Физическая культура и спорт	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.В.22 Элективные курсы по физической культуре и спорту	Очная	+	+	+			
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная		+				

Для успешного освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» (Б1.О.04) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин биология и физическая культура в рамках учебной программы учреждений среднего и среднего профессионального образования.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» (Б1.О.04), будут полезными при прохождении практики «Ознакомительная практика» (Б2.О.01(У)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*	
			1	2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		32	32	-
Лекционные занятия		32	32	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-
Практические (семинарские) занятия		-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-
Лабораторные занятия		-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		40	40	-
Выполнение курсовой работы		-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-
Выполнение реферата		-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		40	40	-
Промежуточная аттестация***		0	0	-
Экзамен		-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-
Зачет		0	0	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-
Общая трудоемкость	часов	72	72	-
	зачетных единиц	2	2	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*	
			1	2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		4	-	4
Лекционные занятия		4	-	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-
Практические (семинарские) занятия		-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-

Лабораторные занятия		-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		64	-	64
Выполнение курсовой работы		-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-
Выполнение реферата		-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		64	-	64
Промежуточная аттестация***		4	-	4
Экзамен		-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-
Зачет		4	-	4
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-
Общая трудоемкость	часов	72	-	72
	зачетных единиц	2	-	2

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практически (семинарские занятия)	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры, спорта и здорового образа жизни.							
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	2	-	-	-	-	-	2
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование	2	-	-	-	-	-	2

здоровьесберегающего пространства в вузе.							
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	2	-	-	-	-	-	2
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	2	-	-	-	-	-	2
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	2	-	-	-	-	-	4
Раздел 2. Методические основы применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.							
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	2	-	-	-	-	-	2
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	2	-	-	-	-	-	2
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	2	-	-	-	-	-	2
Тема 12. Исследование показателей физического развития	2	-	-	-	-	-	2
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	2	-	-	-	-	-	2
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	2	-	-	-	-	-	2

Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	2	-	-	-	-	-	2
Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	2	-	-	-	-	-	2
Итого по дисциплине	32	-	-	-	-	-	40

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самос тоятел ьное изуче ние раздел ов и тем
	Лекци онные зани яти я	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Практически (семинарские) занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры, спорта и здорового образа жизни.							
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	2	-	-	-	-	-	4
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и	-	-	-	-	-	-	4

систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.							
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 2. Методические основы применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.							
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	-	-	-	-	-	-	4
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	-	-	-	-	-	-	4
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	-	-	-	-	-	-	4
Тема 12. Исследование показателей физического развития	-	-	-	-	-	-	4
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	-	-	-	-	-	-	4
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	-	-	-	-	-	-	4
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	-	-	-	-	-	-	4
Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	-	-	-	-	-	-	4
Итого по дисциплине	4	-	-	-	-	-	64

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание. Место и роль физической культуры в обществе. Основные понятия физической культуры. Средства физической культуры. Методы физического воспитания. Физическая культура личности. Физическая культура как учебная дисциплина в высших учебных заведениях.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры. Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Физиологические системы организма. Рефлекторная природа двигательной деятельности. Двигательные умения и навыки, их формирование. Адаптация к физической нагрузке. Гипокинезия и гиподинамия. Влияние физической культуры на организм человека.

Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.

Виды врачебного контроля. Методы исследования физического развития и функционального состояния. Методы педагогического контроля. Самоконтроль при занятиях физической культурой.

Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.

Понятие о здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Компоненты здорового образа жизни. Влияние вредных привычек на организм человека.

Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.

Психологические основы учебного труда студентов. Факторы, влияющие на психофизиологическое состояние студента. Утомление, усталость и переутомление студентов. Немедикаментозные средства регуляции психоэмоционального состояния студентов.

Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.

Физические способности (качества) человека: выносливость, скоростные способности, силовые способности, ловкость, гибкость. Спортивная подготовка. Планирование спортивной подготовки. Массовый спорт. Единая спортивная классификация. Национальные виды спорта в спортивной классификации. Студенческий спорт и система студенческих соревнований. Спорт высших достижений. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Формы и организация самостоятельных занятий. Управление процессом самостоятельных занятий. Методические принципы самостоятельных занятий.

Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.

Значение профессионально-прикладной физической культуры (ППФП) для трудовой деятельности. Требования к физической надежности и готовности выпускников аграрного вуза. Цели и задачи ППФП и факторы, определяющие ее

содержание. Методика подбора средств ППФП. Производственная физическая культура (ПФК), цели и задачи, средства.

Тема 9. История становления и развития олимпийского движения

Олимпийские игры древней Греции. Возрождение Олимпийских игр современности. Достижения советских и российских спортсменов на Олимпийских играх.

Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО.

Исторические предпосылки зарождения комплекса ГТО и БГТО. Актуальность комплекса ГТО на современном этапе. Нормативные требования комплекса ГТО.

Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействиях неблагоприятных факторов на занимающихся.

Виды первой помощи. Первая помощь при травмах, кровотечениях и нарушениях сознания. Первая помощь при переохлаждениях, перегреваниях и других неотложных состояниях.

Тема 12. Исследование показателей физического развития.

Понятия антропометрии и соматоскопии. Измерение и оценка ростовых, весовых показателей. Расчеты индексов пропорциональности.

Тема 13. Исследование показателей функционального состояния.

Измерение и оценка ЧСС, артериального давления, реакции сердечно-сосудистой и дыхательной системы на функциональные пробы.

Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики.

Изучение и подбор физических упражнений. Составление комплекса упражнений.

Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии.

Характеристика особенностей труда специалистов конкретного профиля. Подбор средств физической культуры для подготовки к будущей профессиональной деятельности.

Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности.

Характеристика видов профессионального утомления. Подбор средств физической культуры для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности с учетом уровня физической подготовленности, особенностей образа жизни и профессиональной деятельности.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***

Раздел 1. Теоретические основы физической культуры, спорта и здорового образа жизни.		Зачет
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	Тестирование	
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	Тестирование	
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	Тестирование	
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	Тестирование	
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	Тестирование	
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	Тестирование	
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Тестирование	
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	Тестирование	
Раздел 2. Методические основы применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья (состояния), профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.		
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	Тестирование	
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	Тестирование	
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	Тестирование	
Тема 12. Исследование показателей физического развития	Отчет по индивидуальном у заданию	
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	Отчет по индивидуальном у заданию	

Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	Отчет по индивидуальному творческому заданию	
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии.	Отчет по индивидуальному творческому заданию	
Тема 16. Разработка примерного комплекса упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности.	Отчет по индивидуальному творческому заданию	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Казантинова, Г.М. Физическая культура студента: учебник / Г. М. Казантинова, Т.А. Чарова, Л.Б. Андрющенко; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград:

Волгоградский ГАУ, 2017. - 304 с. – URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/78765>.

2. Казантинова, Г. М. Теоретические основы физкультурного образования студентов аграрных вузов: учебное пособие / Г. М. Казантинова, И.А. Еременко, Т. Н. Власова, Н. А. Линева; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015, - URL: 1 CD - R. – Текст: электронный.

3. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 5-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2020. - 64 с. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333-84,00>.

4. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2 : 59,85. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326>.

5. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.] ; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 112 с. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277>.

6. Власова, Т.Н. Строевые и общеразвивающие упражнения на занятиях по физической культуре в вузе: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Е. В. Серженко, С.В. Плетцер; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 88 с.: [ил.]. - URL: <http://lib.volgau.com/ProtectedView/Book/ViewBook/1993>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа: <https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий

контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение) и тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Аудитория для проведения занятий лекционного типа: 3 СК – лекционная аудитория	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, проектор, ноутбук. Информационные стенды: «Волейбол», «Баскетбол», «Настольный теннис», «Легкая атлетика», «Фитнес», «Атлетизм»
2	Аудитория для проведения занятий семинарского типа: 3 СК – лекционная аудитория	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, проектор, ноутбук. Ростомер, весы, линейки, секундомер, тонометр, кистевой динамометр, становой динамометр, спирометр.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н. Н. Балашова

подпись

инициалы фамилия

07 сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007daef0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Педагогика и методика профессионального
обучения

наименование кафедры

Уровень высшего образования
бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01
Сервис

*шифр и наименование направления подготовки
(специальности)*

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения
очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы

Волгоград
2022

Автор(ы):

<u>доцент</u>	_____	<u>О.В. Чижикова</u>
<i>должность</i>	<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>
<u>доцент</u>	_____	<u>И.В. Яновская</u>
<i>должность</i>	<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01
Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)
Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

<u>Доцент</u>	_____	<u>Е.Н. Антамошкина</u>
<i>должность</i>	<i>подпись</i>	<i>инициалы фамилия</i>

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры

_____ Педагогика и методика профессионального
обучения
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022

Заведующий кафедрой _____ Н.В. Золотых
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического
факультета
наименование факультета

Протокол №1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является качественное повышение уровня устной и письменной речи, позволяющего в определённой ситуации общения и при соблюдении этики общения обеспечить необходимый эффект в достижении поставленных задач деловой коммуникации, а также формирование осознанного, профессионального отношения к слову.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомить студентов с наиболее важными и необходимыми теоретическими вопросами, связанными с приемами и методами преобразования информации в хорошо понятную, логически верную, аргументированную и ясную форму;
- способствовать формированию коммуникативной компетенции, позволяющей эффективно общаться в процессе профессиональной деятельности и, в частности, навыков публичной речи, аргументации; умения моделировать стратегию и технологию общения для решения проблем, возникающих в профессиональной деятельности специалиста в сфере туризма;
- привить умение устанавливать и поддерживать деловые контакты, используя не только речевые, но и невербальные средства общения.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	Знать основы современной деловой риторики; специфику делового общения; роль межличностного общения в профессиональной деятельности; невербальные средства коммуникации; основные понятия конфликтологии; функции общения (синдикативную, инструментальную, трансляционную; функцию самовыражения); условия эффективности речевого общения; причины коммуникативных неудач; преграды, обусловленные восприятием информации; семантические барьеры и пути их преодоления.
		Уметь анализировать предмет общения, организовывать обсуждение; управлять общением, регламентировать его; использовать этикетные средства для достижения

		поставленных коммуникативных целей; прогнозировать, предупреждать, анализировать конфликты, кризисные ситуации и разрешать их; вести активный содержательный диалог; использовать невербальные средства коммуникации. Владеть культурой невербальной коммуникации; приемами установления и поддержания конструктивного диалога, основанного на принципах солидарности и сотрудничества, в процессе делового (командного) взаимодействия; навыками разрешения конфликтов и кризисных ситуаций в деловом взаимодействии.
	УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, взаимодействует с другими членами команды, в том числе участвует в обмене информацией в презентации результатов работы команды	Знать общие принципы коммуникации: принцип кооперации П. Грайса: максимы качества, количества, отношения, манеры; их реализацию в сфере профессионально-ориентированной риторики; принцип вежливости Дж. Лича (правила такта, великодушия, одобрения, скромности, согласия и симпатии; их реализацию в устной и письменной деловой речи; специфику деловой профессиональной и командной этики. Уметь руководствоваться принципом «соразмерности и сообразности», предполагающим оптимальный выбор слов и выражений с целью эффективного решения профессиональных вопросов при работе в команде; использовать этикетные средства для достижения коммуникативных целей; уметь перефразировать, дефинировать, резюмировать, доказывать, обосновывать, аргументировать, делать оценки;

		Владеть навыками аргументации; навыками использования этикетных средств для достижения коммуникативных целей; презентации результатов работы команды
	УК-3.3. Демонстрирует навыки осуществления социального взаимодействия в реализации своей роли в команде в соответствии с направленности профессиональной деятельности	Знать управление процессами коммуникаций в команде; основные виды деловых коммуникаций (беседа, собеседование, деловой спор, деловые переговоры, деловое совещание); этико-речевые формулы речевого общения.
		Уметь вести беседу, собеседование, деловой разговор, спор, полемику, дискуссию, диалог, дебаты, прения, деловое совещание, переговоры; пользоваться различными тактиками и приемами для реализации избранной стратегии; уметь переводить устную информацию в письменную, знаковую в словесную и наоборот; адекватно использовать тропы и речевые фигуры; уметь использовать языковые средства в соответствии с официальной, полуофициальной и неофициальной ситуациями делового общения;
		Владеть навыками реализации различных форм делового общения (бесед, собеседования, делового разговора, спора, полемики, дискуссии, диалога, дебатов, прений, делового совещания, переговоров); умением соотносить используемые языковые средства с ситуацией делового, и в частности командного общения.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, и вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, ведет	Структуру русского национального языка, основные стили современного литературного языка; коммуникативные качества речи; нормы русского литературного языка, концептуальные основы служебной документации и официально-деловой переписки;

Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	деловую переписку, учитывая особенности официальной и неофициальной ее стилистики, демонстрирует навыки деловых коммуникаций в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	теоретические вопросы, связанные с приёмами и методами преобразования информации в хорошо понятную грамотную форму; основы редактирования деловой документации. Уметь анализировать и обобщать источники информации с точки зрения полноты и глубины освещения решаемой задачи; систематизировать и обобщать данные, делать выводы; контролировать степень соответствия письменной речи требованиям нормы современного русского литературного языка; применять терминологию для ясного, сжатого и логически правильного выражения деловых положений; правильно оценивать речевое поведение и речевые произведения в данной сфере профессиональной деятельности Владеть нормами русского литературного языка, навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; навыками грамотного письма и подготовки текста к деловой переписке; навыками написания делового письма (сопровождения, подтверждения, извещения, уведомления, претензии); высоким уровнем языковой и речевой культуры; навыками практического анализа логики различного рода рассуждений

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деловые коммуникации в сервисе» (Б1.О.06) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде							
Б1.О.06 «Деловые коммуникации в сервисе»	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.О.10 «Социальная психология и основы конфликтологии»	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная			+			
Б2.О.02 (П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная						
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)							
Б1.О.03 Иностранный язык	Очная	+	+				
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
	Очная		+				

Б2.О.02 (П) «Организационно- управленческая практика»	Очно-заочная						
	Заочная		+				

Для успешного освоения дисциплины «Деловые коммуникации в сервисе» (Б1.О.06) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении такой дисциплины, как «Иностранный язык» (Б1.О.03). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанной выше дисциплине. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Деловые коммуникации в сервисе» (Б1.О.06), будут полезными при изучении дисциплины «Социальная психология и основы конфликтологии» (Б1.О.10), «Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе» (Б1.В.20), «Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности» (Б1.В.16), а также при прохождении практики «Организационно-управленческая практика» (Б2.О.02(П) и осуществлении профессиональной деятельности.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	64	64
Лекционные занятия	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	32	32
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	96	96
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96
Промежуточная аттестация***	-	-
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	0	0
Зачет	-	-

Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость		144	144
		4	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			2	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		8	8			
Лекционные занятия		2	2			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		132	132			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		10	10			
Самостоятельное изучение разделов и тем		122	122			
Промежуточная аттестация***		-	-			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		4	4			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практически (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	

Раздел 1. Культура речи делового общения. Речевое взаимодействие							
Тема 1. Деловое общение и его особенности. Коммуникативная профиограмма специалиста в сфере сервиса. Принципы речевого поведения специалиста	1	-	4	-	-	-	10
Тема 2. Основные виды речевого воздействия в сфере управления и сервиса. Речевая ситуация и ее составляющие. Межличностное общение. Невербальные средства коммуникации.	1	-	4	-	-	-	10
Тема 3. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты деловой речи. Коммуникативные качества речи. Типология речевых культур в деловом общении. Речевой этикет в профессиональной деятельности	2	-	4	-	-	-	10
Раздел 2. Официально-деловой стиль в профессиональной деятельности специалиста							
Тема 4. Официально-деловой стиль – язык документов.	2	-	4	-	-	-	12
Тема 5. Основные жанры письменной деловой речи	2	-	4	-	-	-	10
Тема 6. Языковые нормы в официально-деловом стиле речи	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Стилистический статус и основные черты устной деловой речи.	2	-	4	-	-	-	10
Раздел 3. Деловая риторика							
Тема 8. Современная риторика и ее законы. Структура речевого акта и речевая стратегия. Деловые переговоры.	2	-	2	-	-	-	12
Тема 9. Протокольные жанры делового общения	2	-	2	-	-	-	10
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение
	Лекционные	в том числе в	Практические	в том числе в	Лабораторные	в том числе в	

	заняти я	форме практи ческой подгот овки	(семинарские) занятия	форме практи ческой подгот овки	заняти я	форме практи ческой подгот овки	ние раздел ов и тем
Раздел 1. Культура речи делового общения. Речевое взаимодействие							
Тема 1. Деловое общение и его особенности. Коммуникативная профессиональная программа специалиста в сфере сервиса. Принципы речевого поведения специалиста	-	-	-	-	-	-	10
Тема 2. Основные виды речевого воздействия в сфере управления и сервиса. Речевая ситуация и ее составляющие. Межличностное общение. Невербальные средства коммуникации	2	-	-	-	-	-	20
Тема 3. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты деловой речи. Коммуникативные качества речи. Типология речевых культур в деловом общении. Речевой этикет в профессиональной деятельности	-	-	-	-	-	-	20
Раздел 2. Официально-деловой стиль в профессиональной деятельности специалиста							
Тема 4. Официально-деловой стиль – язык документов	2	-	2	-	-	-	10
Тема 5. Основные жанры письменной деловой речи	-	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Основные черты официально-делового стиля. Нормативный аспект письменной деловой речи	-	-	2	-	-	-	20
Тема 7. Стилистический статус и основные черты устной деловой речи.	-	-	-	-	-	-	10
Раздел 3. Деловая риторика							
Тема 8. Современная риторика и ее законы. Структура речевого акта и речевая стратегия. Деловые переговоры.	-	-	-	-	-	-	10
Тема 9. Протокольные жанры делового общения	-	-	-	-	-	-	10

Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	122

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Деловое общение и его особенности. Коммуникативная профессиональная программа специалиста в сфере туризма. Принципы речевого поведения специалиста

Язык, речь, речевая деятельность в профессиональной деятельности специалиста. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка. Деловое общение и его особенности. Специфика командного общения. Требования, предъявляемые к коммуникативной компетенции специалиста в сфере сервиса.

Тема 2. Основные виды речевого воздействия в сфере управления и туризма. Речевая ситуация и ее составляющие. Межличностное общение. Невербальные средства коммуникации

Основные единицы общения и факторы, определяющие успешность деловой коммуникации. Принципы речевого поведения профессионала: принцип кооперации Грайса и принцип вежливости Дж. Лича. Межличностное общение в профессиональной деятельности. Невербальные средства общения, их состав, нацеленность на диалог. Семиотическая сущность невербальных средств коммуникации. Культура невербального общения в профессиональной сфере.

Тема 3. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты деловой речи. Коммуникативные качества речи. Типология внутринациональных речевых культур в деловом общении. Речевой этикет в профессиональной деятельности

Культура речи как многоаспектный феномен. Правильность речи как основное и необходимое условие подлинной речевой культуры. Знание норм литературного языка, умение пользоваться нормативными словарями. Коммуникативный аспект культуры деловой речи. Этический аспект культуры речевого общения в деловой сфере. Правильность, уместность, точность и логичность речи профессионала. Типология внутринациональных речевых культур в деловом общении.

Предмет и функции этикета в деловом общении, его национальный характер; обстановка и этикетные формулы; Ты- и Вы- общение; этикет и социальный статус адресата; система обращений; церемонии и этикетные тексты; рекомендации; этикетная модуляция речи; этикет делового телефонного разговора; культура поведения, речевой этикет.

Тема 4. Официально-деловой стиль – язык документов.

Официально-деловой стиль, сфера его функционирования; жанровое многообразие; история формирования официально-делового стиля; документ; языковая формула документа. Подстили официально-делового стиля. Полевая организация официально-делового стиля. Организационно-распорядительная документация (ОРД) как ядро (центр) официально-делового стиля, в котором доминанта стиля – *императивность* – представлена наиболее ярко. Реализация актов волеизъявления (предписание адресату определенных моделей поведения, правил действий) в ОРД. *Функция воздействия* в дипломатическом подстиле, проявляющаяся в использовании экспрессивных средств языка. Документ как текст,

управляющий действиями людей. Требования денотативной и коммуникативной точности, предъявляемые к документу. Стандартизованность речевой манеры официально-делового общения, придающая документу юридическую силу. Реквизиты. Форма служебного документа.

Тема 5. Основные жанры письменной деловой речи

История формирования официально-делового стиля. Основные жанры письменной деловой речи. Договоры (контракты). Деловые письма. Служебная телеграмма. Организационно-распорядительная документация. Служебная записка.

Тема 6. Основные черты официально-делового стиля. Нормативный аспект письменной деловой речи

Лексические, морфологические, синтаксические черты официально-делового стиля. Лексические нормы письменной деловой речи. Лексические ошибки (плеоназм, тавтология, речевая недостаточность, речевая избыточность и др.). Грамматические нормы письменной официально-деловой речи. Основные виды ошибок (выбор падежной формы слова, употребление деепричастного оборота, отклонения от синтаксической сочетаемости, нарушения лексической сочетаемости и др.). Основные приемы редактирования.

Тема 7. Стилиевой статус и основные черты устной деловой речи. Выразительность речи профессионала

Устная деловая речь, ее место в профессиональной деятельности специалиста сервиса. Разговорная деловая речь как устно-разговорная разновидность литературного языка. Сфера функционирования и формы реализации. Особенности устной деловой речи: *спонтанность (полуспонтанность), неподготовленность и непринужденность*, контролируемые официальной (полуофициальной) ситуацией общения и сюжетно-тематическим принципом организации диалога. Паравербальные средства коммуникации в устной деловой речи. «Впавленность» разговорной деловой речи в ситуацию общения. Роль фоновых знаний в общении говорящего и слушающего. Эллиптичность устной деловой речи. Специфика нормы в разговорной речи. Фонетические, лексические, грамматические нормы устной деловой речи. Специфика реализации норм устной деловой речи в зависимости от характера ситуации общения (полуофициального, официального). Дружески-фамильярный и литературно-разговорный типы речевой культуры в деловом общении. Выразительность речи профессионала.

Тема 8. Современная риторика и ее законы. Структура речевого акта и речевая стратегия. Деловые переговоры.

Предмет и задачи деловой риторики; современная риторика и ее законы; структура речевого акта и речевая стратегия. Деловые переговоры. Классификация договоров. Этапы переговорного процесса и законы риторики. Речевая стратегия и способы ее словесной реализации. Методы и тактика ведения переговоров. Взаимодействие тактик. Перехват инициативы в деловом общении. Виды слушания. Принципы эффективного слушания. Итоги обсуждения. Резюмирование. Презентационная речь как разновидность публичной речи. Основные виды аргументов; последовательность подготовки к выступлению; структура речи; работа над основной частью выступления; составление вступительной и заключительной части выступления; понятность, информативность и выразительность публичной речи. Выразительность речи профессионала в устном деловом общении. Умение адекватно употреблять тропы и фигуры речи.

Тема 9. Протокольные жанры делового общения

Совещание. Специфика жанра телефонного разговора. Презентационная речь как разновидность публичной речи.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***
Раздел 1. Культура речи делового общения. Речевое взаимодействие		Зачет с оценкой
Тема 1. Деловое общение и его особенности. Коммуникативная профессиональная программа специалиста в сфере туризма. Принципы речевого поведения специалиста	Тестирование	
Тема 2. Основные виды речевого воздействия в сфере управления и туризма. Речевая ситуация и ее составляющие. Межличностное общение. Невербальные средства коммуникации	Эссе	
Тема 3. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты деловой речи. Коммуникативные качества речи. Типология речевых культур в деловом общении. Речевой этикет в профессиональной деятельности	Контрольная работа	
Раздел 2. Официально-деловой стиль в профессиональной деятельности специалиста		
Тема 4. Официально-деловой стиль – язык документов	Тестирование	

Тема 5. Основные жанры письменной деловой речи	Тестирование	
Тема 6. Основные черты официально-делового стиля. Нормативный аспект письменной деловой речи	Тестирование	
Тема 7. Стилиевой статус и основные черты устной деловой речи. Нормативный аспект.	Контрольная работа	
Раздел 3. Деловые коммуникации в сервисе		
Тема 8. Современная риторика и ее законы. Структура речевого акта и речевая стратегия. Деловые переговоры.	Тестирование	
Тема 9. Протокольные жанры делового общения	Контрольная работа	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате изучения дисциплины в процессе освоения образовательной программы

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент демонстрирует совершенное знание основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике, владеет навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент демонстрирует знание большей части основных теоретических положений, умеет применять полученные знания на практике в отдельных сферах профессиональной деятельности, владеет основными навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Студент демонстрирует достаточное знание основных теоретических положений, умеет использовать полученные знания для решения основных практических задач в отдельных сферах профессиональной деятельности, частично владеет основными навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент демонстрирует отсутствие знания основных теоретических положений, не умеет применять полученные знания на практике, не владеет навыками анализа и систематизации лингвистической информации по соответствующей теме

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Яновская, И.В. Эффективная организация коммуникаций в сфере АПК. Учебно-методическое пособие / И.В. Яновская, О.В. Чижикова. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 64 с. Режим доступа: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Download/MObject/5091>
2. Яновская, И.В. Профессионально ориентированные риторика, дискуссия и общение. Учебное пособие. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 82 с. Режим доступа: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/108811>
3. Чижикова, О.В. Научный стиль. Нормативный аспект. Основы реферирования и редактирования. Учебно-методическое пособие для студентов всех направлений бакалавриата, специалитета и магистратуры, изучающих дисциплины культурно-речевого цикла / О.В. Чижикова. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 80 с. Режим доступа: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/108807>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины Отсутствуют.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, методические материалы), с визуальной информацией (презентации).
3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В процессе изучения дисциплины «Деловые коммуникации в сервисе» основными видами учебных занятий являются лекции и практики. Задачи лекций – изложение важнейших теоретических положений и формулирование практических задач, для решения которых эти положения предназначены. В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Цель практических занятий – развитие у студентов навыков применения теоретических положений и некоторых практических навыков для решения конкретных речевых задач. На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельные занятия в большей своей части предназначены для более углубленного рассмотрения вопросов, изучаемых в рамках данного курса. Относительно меньшая часть самостоятельных занятий предназначена для изучения вопросов, не вошедших в курс «Деловые коммуникации в сервисе», но являющихся их важным и необходимым дополнением. Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к контрольным мероприятиям обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для

проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение) и тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Активные методы обучения основам деловой коммуникации (мультимедийные лекции) занимают более 40 % от общей аудиторной нагрузки.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория 203 для проведения занятий лекционного типа.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Информационные стенды: «Психология», «Классики педагогической мысли», «Русский язык и культура речи», Wi-Fi
2	Учебная аудитория 210 для проведения практических занятий.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26	Мультимедийное оборудование (видеопроектор, переносной экран, ноутбук) для представления презентаций, с использованием программной среды Майкрософт и др
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг -	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование

	учебная лаборатория (компьютерный класс).		
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

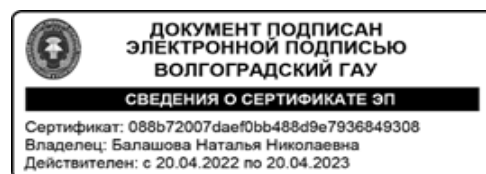
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.07 Экономическая теория

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм _____ и _____ сервисные
технологии _____

наименование кафедры

Уровень _____ высшего _____ образования
_____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление _____ подготовки _____ (специальность) _____ 43.03.01
Сервис _____

*шифр и наименование направления подготовки
(специальности)*

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____
наименование направленности (профиля) программы

Форма _____ очная/заочная _____ обучения

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Сизенева Л.А.
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01
Сервис

инифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н.
должность *подпись* Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Агротуризм и сервисные
технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой

_____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ ЭКОНОМИЧЕСКОГО
факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета

_____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.О.07 экономическая теория является формирование у студентов представления общих основ экономической теории, экономических вопросов микроэкономики, макроэкономики, международных аспектов экономической теории, истории экономических учений. Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование у студентов экономического мышления и представления (необходимый объем знаний) об экономических отношениях в обществе, искусстве хозяйствования, сущности и появлении экономических законов;
- развитие умений анализировать экономическую информацию и использовать полученные знания в процессе принятия управленческих решений, связанных с основными экономическими проблемами, возникающими вследствие как рыночных изменений, так и решений властей различного уровня;
- овладение методами микро- и макроэкономического анализ, навыками самостоятельного изучения теоретического, статистического, фактического и документального материала и умением формулировать на этой основе адекватные выводы;
- формирование мировоззрения, позволяющего студенту объективно оценивать социально-экономические проблемы, определять возможные пути их решения и анализировать экономическую политику государства;
- выработка умения и навыков экономического мышления, логичного, аргументированного изложения мыслей, ясного и четкого построения устной и письменной речи.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сервиса	Знать основные постулаты, категории и инструменты экономической теории, позволяющие объяснить экономические процессы и явления.
		Уметь анализировать динамику макрои микроэкономических показателей, использовать полученные данные для решения профессиональных задач.
		Владеть методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных эконометрических моделей
	ОПК-5.2. Принимает экономически	Знать сущность услуг и их место в экономической системе, классификацию видов и принципы деятельности

	обоснованные управленческие решения	хозяйствующих субъектов; факторы эффективности хозяйствования и конкурентоспособности.
		Уметь работать с информацией, характеризующей рынок услуг; систематизировать исходные данные для анализа состояния рынка услуг; представить обобщенную информацию по результатам анализа рынка услуг и аргументировать собственные выводы, предложения и рекомендации, касающиеся развития сферы услуг
		Владеть навыками восприятия и обобщения экономической информации о состоянии рынка услуг; информацией о путях совершенствования и развития экономики сервиса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07 Экономическая теория относится к обязательным дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности							
Б1.О.07 Экономическая теория	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.08 Экономика сферы услуг	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

Для успешного освоения дисциплины Б1.О.07 Экономическая теория необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как «Обществознание» в рамках школьной программы.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины Б1.О.07 Экономическая теория, будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как Б1.О.17

Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса и Б2.О.02(П)
Организационно-управленческая практика

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		1	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки					
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки					
Лабораторные занятия					
в том числе в форме практической подготовки					
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы					
Выполнение курсового проекта					
Выполнение расчетно-графической работы					
Выполнение реферата					
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация					
Экзамен					
Зачет с оценкой	0	0			
Зачет					
Курсовая работа / Курсовой проект					
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям

		1	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки					
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки					
Лабораторные занятия					
в том числе в форме практической подготовки					
Самостоятельная работа обучающихся, всего	134	134			
Выполнение курсовой работы					
Выполнение курсового проекта					
Выполнение расчетно-графической работы					
Выполнение реферата					
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	119	119			
Промежуточная аттестация					
Экзамен					
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет					
Курсовая работа / Курсовой проект					
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
1. Введение в экономическую теорию	2		4				8
2. Взаимодействие спроса и предложения	2		4				8
3. Теория поведения потребителя	2		4				8
4. Теория поведения производителя	2		4				8
5. Совершенная и несовершенная конкуренция	2		4				7

6. Рынки факторов производства	2		4				7
7. Система национальных счетов и общественное воспроизводство	2		4				7
8. Денежно-кредитная и финансовая система	2		4				7
Итого по дисциплине	44		60				108

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
1. Введение в экономическую теорию	1		1				8
2. Взаимодействие спроса и предложения							8
3. Теория поведения потребителя	1		1				8
4. Теория поведения производителя							8
5. Совершенная и несовершенная конкуренция	1		1				8
6. Рынки факторов производства	1		1				8
7. Система национальных счетов и общественное воспроизводство	0		0				7
8. Денежно-кредитная и финансовая система	0		0				7
Итого по дисциплине	8		12				200

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в экономическую теорию

Предмет экономической теории и ее место в системе экономических наук. Структура экономических знаний.

Предмет экономической теории, ее функции и структура. Методы: анализ и синтез, дедукция и индукция, абстрагирование и формализация, моделирование, сравнительная статика (компаративистика).

Методы экономической теории: научная абстракция, анализ, синтез, индукция, дедукция, исторический и логический методы, методы экономико-математического моделирования и экономического эксперимента.

Основные этапы развития экономической мысли: меркантилизм, физиократия, классическая политическая экономия, марксизм, маржинализм, экономикс, институционализм, кейнсианство, неолиберализм, монетаризм.

Экономические отношения, потребности, ресурсы и блага. Классификация благ: экономические и неэкономические, материальные и нематериальные, внутренние и внешние. Потоки и запасы.

Экономические агенты (рыночные и нерыночные). Экономические ресурсы и их виды. Факторы производства. Экономические интересы, цели и средства, проблема выбора оптимального решения. Экономические ограничения: граница производственных возможностей. Экономические риски и неопределенность. Экономическая стратегия и экономическая политика.

Тема 2. Взаимодействие спроса и предложения.

Рынок. Функции рынка: посредническая, регулирующая, ценообразующая, информационная, санирующая.

Сущность и основные черты рыночного хозяйства. Современные модели рыночного хозяйства: социальное рыночное хозяйство, смешанная экономика, корпоративная экономика. Достоинства и недостатки рыночной экономики. Роль государства.

Закон и факторы спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Закон и факторы предложения. Рыночное равновесие и равновесная цена. Излишки потребителя и производителя. Эластичность спроса и предложения. Показатели эластичности.

Тема 3. Теория поведения потребителя.

Потребности и их классификация. Пирамида потребностей А. Маслоу. Закон Энгеля. Закон возвышения потребностей.

Теории поведения потребителя: ординализм и кардинализм. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Полная и частичная взаимодополняемость и взаимозамещение благ. Кривые безразличия и бюджетные ограничения. Равновесие потребителя. Эффект дохода и эффект замещения.

Тема 4. Теория поведения производителя.

Понятие предприятия, причины возникновения и свойства. Внутренняя, внешняя среда и ее неопределенность. Диверсификация, концентрация и централизация производства. Открытие и закрытие, санация и банкротство предприятий. Технологическая неопределенность. Риски, страхование, экономическая безопасность.

Производственная функция и изокванта. Закон убывающей производительности. Краткосрочный и долгосрочный периоды в экономическом анализе. Эффект масштаба производства: снижающаяся, повышающаяся, неизменная отдача.

Затраты и результаты: общие, предельные и средние величины. Изокоста. Виды издержек: альтернативные (издержки отвергнутых возможностей), явные, неявные, экономические, бухгалтерские, предельные, постоянные, переменные, валовые, средние, трансакционные. Графики издержек.

Общая средняя и предельная выручка. Виды прибыли: бухгалтерская, экономическая, балансовая, чистая, нормальная.

Тема 5. Совершенная и несовершенная конкуренция.

Виды и роль конкуренции. Методы конкурентной борьбы. Ценовая, неценовая, нечестная конкуренция. Совершенная конкуренция. Предложение совершенно конкурентной фирмы и отрасли. Эффективность конкурентных рынков.

Несовершенная конкуренция: монополия (монопсония), олигополия и ее виды, монополистическая конкуренция. Барьеры входа и выхода (в отрасли). Монополия: естественная, искусственная, случайная и устойчивая монополия. Формы устойчивой монополии: картель, пул, синдикат, трест, концерн, конгломерат, холдинг, ФПГ. Ценовая дискриминация.

Антимонопольное регулирование. Показатели концентрации и монопольной власти: пороговая доля рынка, коэффициент концентрации, индекс Херфиндаля-Хиршмана, индекс Лернера.

Тема 6. Рынки факторов производства.

Рабочая сила, занятость и безработица. Рынок труда и заработная плата. Предложение труда и спрос на рабочую силу. Компромисс индивида между потреблением и досугом. Равновесие на рынке труда и равновесная ставка заработной платы. Виды заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Сдельная и повременная формы заработной платы. Системы оплаты труда. Неравенство доходов и несовершенная конкуренция на рынке труда.

Капитал. Формы капитала: физический, финансовый, торговый, ростовщический, человеческий, инвестиционный и др. Особенности капитала как фактора производства. Рынок капитала. Субъекты рынка капитала: инвесторы, пользователи, посредники. Процент, ставка процента. Фактор времени и дисконтирование. Показатели экономической эффективности: чистый денежный поток, дисконтированная стоимость, внутренняя норма доходности.

Рынок земельных ресурсов. Значение земли как фактора производства. Формы земельной ренты. Формы феодальной земельной ренты: барщина, натуральный и денежный оброк. Формы капиталистической земельной ренты: абсолютная, дифференциальная, монопольная. Равновесие на рынке земли. Цена земли.

Тема 7. Система национальных счетов и общественное воспроизводство.

Национальная экономика как целое. Кругообороты доходов и продуктов. Открытая и закрытая экономика. Макроэкономические показатели: валовой внутренний продукт (производство, распределение и потребление), национальный доход, личный располагаемый доход. ВВП: реальный и номинальный, потенциальный и фактический. Способы измерения ВВП. Индексы цен.

Общее равновесие и благосостояние. Критерии благосостояния. Национальное богатство. Внешние эффекты (экстерналии) и общественные блага. Роль государства.

Тема 8. Денежно-кредитная и финансовая система.

Деньги: происхождение, свойства, функции. Денежное обращение. Денежные агрегаты и мультипликатор. Количественная теория денег (М.Фридман). Денежно-кредитная политика. Денежный мультипликатор.

Сущность и функции финансов. Государственный бюджет: доходы и расходы, дефицит и профицит. Государственный долг и его последствия. Бюджетно-налоговая политика. Классификация налогов: пропорциональный налог, прямые и косвенные налоги, чистые налоги. Принципы налогообложения. Кривая Лаффера.

Банковская система. Функции банков.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
9. Введение в экономическую теорию	собеседование / тестирование	Зачет с оценкой
10. Взаимодействие спроса и предложения	собеседование / тестирование/решение задач	

11. Теория поведения потребителя	собеседование / тестирование /решение задач	
12. Теория поведения производителя	собеседование / тестирование /решение задач	
13. Совершенная и несовершенная конкуренция	собеседование / тестирование /решение задач	
14. Рынки факторов производства	собеседование / тестирование /решение задач	
15. Система национальных счетов и общественное воспроизводство		
16. Денежно-кредитная и финансовая система	собеседование / тестирование /решение задач	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины***

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования,

	осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Викулина, Т. Д. Экономическая теория : учебное пособие / Т. Д. Викулина. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 209 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-00522-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095700>
2. Руднева, А. О. Экономическая теория: Учебное пособие / Руднева А.О. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 255 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006491-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039258>
3. Басовский, Л. Е. Экономическая теория : учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 375 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-003957-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1838408>
4. Экономическая теория : учебник / под ред. Р.С. Гайсина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 330 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005470-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846451>
5. Экономическая теория : учебник для бакалавров / под общ. ред. А. А. Кочеткова. — 6-е изд, стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация

«Дашков и К°», 2020. - 696 с. - ISBN 978-5-394-03537-1. - Текст : электронный.
- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093480>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru>
11. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

4. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
5. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета с оценкой. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

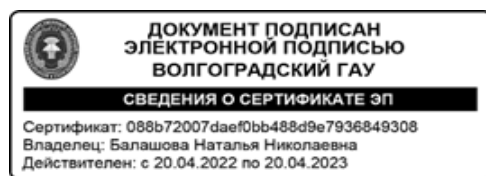
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.О.09 Сервисная деятельность _____

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисных технологий _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент
Антамошкина
должность

подпись

Е.Н.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент
Антамошкина
должность

подпись

Е.Н.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
«Агротуризм и сервисные технологии»
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целями освоения дисциплины «Сервисная деятельность» являются:

1) формирование системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг с учетом инноваций в технике, технологии, социально-экономической сфере;

2) формирование представлений о сервисной деятельности;

3) изучение вопросов организации сервисной деятельности;

4) ознакомление обучающихся с основными направлениями сервисной деятельности и потребностями населения в услугах.

Изучение дисциплины «Сервисная деятельность» направлено на решение следующих задач:

- формирование научного представления о сервисе и услугах;
- изучение истории развития сервиса, видов сервисной деятельности, классификации услуг и их характеристик,

- анализ теорий организации обслуживания;

- развитие практических навыков организации сервисной деятельности, проектирования сервиса и планирования сервисной деятельностью;

- приобретение навыков работы в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности, диагностики потребностей, мотивов, целей потребителя;

- развитие практических навыков управления персоналом, занимающемся сервисной деятельностью;

- формирование методов и средств познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, нравственного и физического самосовершенствования;

- формирование творческого инновационного подхода к контролю качества сервисной деятельности;

- приобретение навыков по обеспечению оптимальной инфраструктуры обслуживания с учетом природных и социальных факторов.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	Знать основные функции управления сервисной деятельностью
		Уметь определять цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сфер, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности
		Владеть навыками управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность	ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность сервисной деятельности предприятия	Знать основные методы и приемы оценки экономической эффективности организаций
		Уметь использовать методы и приемы оценки экономической эффективности организаций в сфере сервисной деятельности

организаций избранной сферы профессиональной деятельности		Владеть методами и приемами оценки экономической эффективности организаций, осуществляющих сервисную деятельность

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сервисная деятельность» (Б1.О.09) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма Обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью							
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная			+			
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности							
Б1.О.07 Экономическая теория	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.08 Экономика сферы услуг	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная		+				

Для успешного освоения дисциплины «Сервисная деятельность» (Б1.О.09) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплины (Б1.О.05) «Правовое регулирование сферы сервиса». Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанной выше дисциплине. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Сервисная деятельность» (Б1.О.09) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как (Б1.О.13) Менеджмент в сервисе, (Б1.О.17) Предпринимательская деятельность на

предприятиях сервиса, Б2.О.03(П) Сервисная практика, Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		1	2	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	96	48	48		
Лекционные занятия	40	16	24		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	56	32	24		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	156	60	96		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	116	60	56		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	-	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	Часов	288	108	180	
	зачетных единиц	8	3	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям			
		Сессия 1	Сессия 2	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	14	6	8		
Лекционные занятия	6	2	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	261	62	199		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Выполнение контрольной работы	15	15	-		

Самостоятельное изучение разделов и тем		206	47	159		
Промежуточная аттестация		13	4	9		
Экзамен		9	-	9		
Зачет с оценкой		-	-	-		
Зачет		4	4	-		
Курсовая работа / Курсовой проект		0	-	0		
Общая трудоемкость	Часов	288	72	216		
	зачетных единиц	8	2	6		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оятель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	
Раздел 1. Раздел 1. Концептуальные основы теории услуг и сервисной деятельности							
Теоретические основы сервисной деятельности	4	-	8	-	-	-	10
Основы теории услуг	2	-	4	-	-	-	10
Ценность услуги	2	-	4	-	-	-	10
Технология реализации сервисной деятельности	4	-	8	-	-	-	10
Поведение потребителей и принятие ими решений.	2	-	4	-	-	-	10
Теория организации обслуживания.	2	-	4	-	-	-	10
Раздел 2. Практические аспекты реализации сервисной деятельности и предоставления услуг							
"Контактная зона" как сфера реализации сервисной деятельности.	2	-	2	-	--		6
Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания.	4	-	4	-	-	-	6
Качество обслуживания и производительность.	4	-	4	-	-	-	8
Стандарты качества услуг.	4	-	4	-	-	-	6
Жизненный цикл услуг.	2	-	2	-	-	-	6
Особенности инноваций в сервисной деятельности.	2	-	2	-	-	-	6
Современные технологии обслуживания в сфере услуг	2	-	2	-	-	-	6
Имидж фирмы.	2	--	2	-	--	-	6
Деловая этика.	2		2	-		-	6

Итого по дисциплине	40	-	56	-	-	-	116

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Концептуальные основы теории услуг и сервисной деятельности							
Теоретические основы сервисной деятельности	2	-	-	-	-	-	7
Основы теории услуг	-	-	-	-	-	-	8
Ценность услуги	-	-	2	-	-	-	8
Технология реализации сервисной деятельности	-	-	2	-	-	-	8
Поведение потребителей и принятие ими решений.	-	-	-	-	-	-	8
Теория организации обслуживания.	-	-	-	-	-	-	8
Раздел 2. Практические аспекты реализации сервисной деятельности и предоставления услуг							
"Контактная зона" как сфера реализации сервисной деятельности.	-	-	2	-	-		17
Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания.	2	-	-	-	-	-	17
Качество обслуживания и производительность.	-	-	2	-	-	-	17
Стандарты качества услуг.	-	-	-	-	-	-	20
Жизненный цикл услуг.	-	-	-	-	-	-	18
Особенности инноваций в сервисной деятельности.	2	-	-	-	-	-	18
Современные технологии обслуживания в сфере услуг	-	-	-	-	-	-	18
Имидж фирмы.	-	-	-	-	-	-	17
Деловая этика.	-		-	-		-	17
Итого по дисциплине	6	-	8	-	-	-	206

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические основы сервисной деятельности

Основные понятия и функции сферы услуг. Структура и классификация типов и видов услуг. Характер процесса предоставления услуги. Общероссийские классификаторы услуг населению. «Общероссийский классификатор услуг населению». Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека.

Тема 2. Основы теории услуг.

Сервис как особый вид деятельности. Сервисные услуги постиндустриального общества. Сервисная услуга. Позиционирование сервисных услуг. Возникновение и развитие услуг.

Содержание понятия услуга. Услуга как категория философская и экономическая. Услуги первого и второго рода, особенности их оказания (материальные и нематериальные услуги). Отличие услуги от товара. Основные характеристики услуг

Исторические этапы сервисной деятельности. Сущность, роль и предпосылки развития сервисной деятельности в России. Этапы становления Российского сервиса в переходный период. Развитие сервисной деятельности в России на современном этапе. Три уровня товара по Ф. Котлеру. Характеристики услуг. Отличие услуги от материального блага.

Тема 3. Ценность услуги.

Определение ценности услуги. Уровни ценности услуги воспринимаемой потребителем. Модель ценности услуги. Формирование ценности услуги.

Тема 4. Технология реализации сервисной деятельности

Процесс сервисного взаимодействия в процессе продажи услуги. Тактика обслуживания в сфере сервиса. Типы конфликтов в сфере сервиса. Методы и способы их разрешения.

Тема 5. Поведение потребителей и принятие ими решений. Поведение потребителей и принятие ими решений. Клиенты и их потребности. Факторы, влияющие на покупательское поведение. Процесс принятия решения потребителем. Специфические аспекты покупки услуг.

Тема 6. Теория организации обслуживания. Обслуживание как сервисная система. Модели организации обслуживания потребителей. Основное содержание "servuction" модели. Основные понятия "servuction" модели. Система сервисных операций. Система предоставления услуг.

Тема 7. "Контактная зона" как сфера реализации сервисной деятельности.

Понятие "контактная зона". Пространство контакта. Процесс контакта между клиентом и исполнителем. Содержание контакта. Профессиональная этика работников «контактной зоны».

Тема 8. Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания.

Характеристика методов поточной линии, самообслуживания. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности. Формы обслуживания.

Тема 9. Качество обслуживания и производительность.

Обобщенная модель производственного процесса. Концепция воспринятого качества К. Гронруза. Выявление детерминант качества услуг. Модель предоставления качественной услуги, основанная на разрывах. Сервисные гарантии. Работа с жалобами потребителей. Принципы эффективного решения конфликтных ситуаций. Производительность труда в сфере услуг.

Тема 10. Общероссийские стандарты качества.

Объекты стандартизации и номенклатура показателей качества услуг. Методы определения величины показателей качества. Ответственность исполнителя перед потребителем.

Тема 11. Жизненный цикл услуг.

Основные определения. Особенности финансовой и организационной политики на каждом из этапов жизненного цикла.

Тема 12. Новые технологии в сфере услуг.

Инновации в сервисной деятельности. Понятие и содержание сервисных технологий. Новые виды услуг. Прогрессивные формы обслуживания. Внедрение новых видов услуг и форм обслуживания. Информационные технологии в сфере услуг. Причины инвестирования в новые технологии. Инновации как главный фактор конкурентоспособности фирм. Процесс управления инновациями в сервисной деятельности. Источники инновационных идей. Производственные и потребительские инновации.

Тема 13. Имидж фирмы.

Репутация и имидж. Рынок и имидж. Внешний имидж. Сенсорное восприятие имиджа. Внутренний имидж. Формирование собственного имиджа как условие успешной деятельности. Роль коллектива в создании имиджа.

Тема 14. Деловая этика.

Подходы к определению содержания и восприятия деловой этики и социальной ответственности в бизнесе. Проблемы морально-этических качеств руководителя. Понятие эстетики в сфере услуг. Эстетика предприятий рынка услуг и работников данной сферы. Деловой этикет.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине
 Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки
 знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***
Раздел 1. Концептуальные основы теории услуг и сервисной деятельности		Зачет
Теоретические основы сервисной деятельности	выступление на семинаре	
Основы теории услуг	выступление на семинаре	
Ценность услуги	выступление на семинаре	
Технология реализации сервисной деятельности	выступление на семинаре	
Поведение потребителей и принятие ими решений.	выступление на семинаре	
Теория организации обслуживания.	выступление на семинаре, тестирование	
Раздел 2. Практические аспекты реализации сервисной деятельности и предоставления услуг		Экзамен
"Контактная зона" как сфера реализации сервисной деятельности.	выступление на семинаре	
Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания.	выступление на семинаре	
Качество обслуживания и производительность.	выступление на семинаре	
Стандарты качества услуг.	выступление на семинаре	
Жизненный цикл услуг.	выступление на семинаре	
Особенности инноваций в сервисной деятельности.	выступление на семинаре	
Современные технологии обслуживания в сфере услуг	выступление на семинаре	
Имидж фирмы.	выступление на семинаре	
Деловая этика.	выступление на семинаре, контрольная работа	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
 приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания

	выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Шкала оценивания	Критерии оценки
На экзамене	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен

	самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На защите курсовой работы	
«Отлично»	Содержание работы полностью соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы полностью соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки в тексте, представлен иллюстративный материал - таблицы, рисунки, графики и т.п.
«Хорошо»	Содержание работы соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, приведены ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки
«Удовлетворительно»	Работа носит преимущественно описательный характер, приведены неактуальные положения, текст в значительной мере заимствован из учебников, учебных пособии и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам
«Неудовлетворительно»	Работа носит описательный, поверхностный характер, приведены ошибочные и устаревшие положения, использован устаревший материал, текст в значительной мере или полностью заимствован из учебников, учебных пособии и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.); неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам; отсутствует заключение.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Сервисная деятельность: учебник / Г.А.Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. М.: ИНФРА-М, 2018. 202 с. (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967867>

2. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность : учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 174 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/23520. - ISBN 978-5-16-014846-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836717>. – Режим доступа: по подписке.

3. Резник, Г. А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016211-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1241803>. – Режим доступа: по подписке.

4. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность : учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 284 с. - ISBN 978-5-394-03453-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092982>. – Режим доступа: по подписке.

5. Сервис: организация, управление, маркетинг : учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитонова. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 249 с. - ISBN 978-5-394-03140-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081771>.– Режим доступа: по подписке.

6. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению курса и организации самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» / Е.Н. Антамошкина; ФГБОУ ВО ВолГАУ. Волгоград: Изд-во ВолГАУ, 2021. 32 с. - Режим доступа: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам

<http://abc.vvsu.ru/> / - Библиотека студента. Электронные учебные пособия от экономики, философии, сервиса, дизайна до права и социологии (более 420 единиц и каждый день новое).

<http://www.rsl.ru/> / - Российская государственная библиотека

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;
3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;
4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, тестовые задания, выступления на семинаре, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт.,

	семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	Волгоград, ул. Казахская, 33	стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета
наименование факультета
Н.Н. Балашова
подпись *инициалы фамилия*
07 сентября 2022 г.
дата



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Педагогика и методика профессионального обучения

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

Доцент

должность

подпись

А.В.Черняева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

направленность (профиль)

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

Антамошкина

должность

подпись

Е.Н.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры
Педагогика и методика профессионального обучения

наименование кафедры

Протокол № 2 от 01 сентября 2022 г.

дата

Заведующий кафедрой

подпись

А.В.Черняева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

дата

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является обучение рефлексивным умениям вступления в контакт для развития конструктивных отношений с разными социально уязвимыми группами населения в рамках межведомственного взаимодействия.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- помочь бакалаврам освоить необходимые навыки в области социальной психологии;
- дать знания о возможностях практического использования различных практико-ориентированных аспектов изучаемой дисциплины;
- развить социально-психологическое мышление и навык социально-психологической рефлексии;
- сформировать интерес к социальной психологии, как отрасли психологической науки, а также к исследованиям в данной области.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3. Демонстрирует навыки осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать основы социального взаимодействия и реализации свой роли в команде применительно к своей профессиональной деятельности
		Уметь анализировать и оценивать психологическую информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа
		Владеть навыками прогнозирования развития психологических явлений применительно к своей профессиональной деятельности
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда,	Знать основы психологии (основные психологические понятия и категории)
		Уметь использовать основы психологических знаний в различных сферах деятельности (применять понятийно-категориальный аппарат и основные законы психологической науки)
		Владеть навыками применения психологических знаний

	реализует намеченные цели	применительно к своей профессиональной деятельности
	УК-6.2. Применяет методы управления собственным временем, технологии приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков, методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни	Знать понятия саморазвития, самореализации, закономерности становления и развития личности свои возможности и затруднения при реализации профессиональной деятельности, эффективные траектории личностного и профессионального саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Уметь эффективно применять методы самоорганизации и саморазвития с учетом приоритетных задач, на основе владения методами тайм-менеджмента, позволяющими повышать эффективность участия применительно к своей профессиональной деятельности
		Владеть методами осознанного выстраивания своей образовательной траектории и расстановки приоритетов при планировании профессиональной деятельности
	УК-6.3. Демонстрирует навыки управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать эффективные траектории личностного и профессионального саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Уметь использовать навыки управления своим временем и реализации траектории саморазвития для повышения эффективности участия применительно к своей профессиональной деятельности
		Владеть навыками осознанного выстраивания своей образовательной траектории и расстановки приоритетов при планировании профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Социальная психология и основы конфликтологии» (Б1. О.10) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис» профиль направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде							
Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная		+				
Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная				+		
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Очно-заочная						
	Заочная			+			
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни							
Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Очно-заочная						
	Заочная				+		

* Проставляется знак «+»

Для успешного освоения дисциплины «Социальная психология и основы конфликтологии» (Б1. О.10) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении школьного курса биологии. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Социальная психология и основы конфликтологии» (Б1. О.10), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как «Деловые коммуникации в

сервисе» (Б1. О.06), «Организационно-управленческая практика» (Б2. О.02(П)); «Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе» (Б1.В.20); «Сервисная практика» (Б2. О.03(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*
			1
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		48	48
Лекционные занятия		16	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		32	32
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		60	60
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		60	60
Промежуточная аттестация***		36	36
Экзамен		36	36
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

* Количество семестров указывается в соответствии с учебным планом

** Если учебных занятий/самостоятельной работы в какой-либо форме нет, проставляется знак «—»

*** Если по дисциплине предусмотрен экзамен, проставляется 36; если зачет с оценкой, зачет или курсовая работа / курсовой проект – 0. Если какой-либо формы промежуточной аттестации нет, проставляется знак «—»

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*
			2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		8	8
Лекционные занятия		2	2
в том числе в форме практической подготовки		-	-

Практические (семинарские) занятия		6	6
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		127	127
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		127	127
Промежуточная аттестация***		9	9
Экзамен		9	9
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

* Количество сессий указывается в соответствии с учебным планом

** Если учебных занятий/самостоятельной работы в какой-либо форме нет, проставляется знак «—»

*** Если по дисциплине предусмотрен экзамен, проставляется 9; если зачет с оценкой или зачет – 4; если курсовая работа / курсовой проект – 0. Если какой-либо формы промежуточной аттестации нет, проставляется знак «—»

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самос стоятел ьное изуче ние раздел ов и тем
	Лекци онные зани яти я	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Практи чески е (семинарские) зани ятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Лабор аторн ые зани ятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	
Раздел 1. Социальная психология как система научных знаний							
Тема 1. Феноменология становления психологического знания	2	-	4	-	-	-	4
Тема 2. Понятие о методе и методологии в социальной психологии	2	-	4	-	-	-	2
Раздел 2. Основные направления исследований социальной психологии							
Тема 3. Психология личности	2	-	4	-	-	-	10
Тема 4. Психология общения	2	-	4	-	-	-	10

Раздел 3. Прикладные исследования и практическая социальная психология							
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности. Темперамент	2	-	4	-	-	-	10
Тема 6. Индивидуально-психологические особенности. Характер	2	-	4	-	-	-	10
Раздел 4. Основы конфликтологии							
Тема 7. Психология конфликта	2	-	4	-	-	-	4
Тема 8. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения	2	-	4	-	-	-	10
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	60

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практически (семинарские занятия)	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Социальная психология как система научных знаний							
Тема 1. Феноменология становления психологического знания	2	-	-	-	-	-	10
Тема 2. Понятие о методе и методологии в социальной психологии	-	-	-	-	-	-	10
Раздел 2. Основные направления исследований социальной психологии							
Тема 3. Психология личности	-	-	4	-	-	-	27
Тема 4. Психология общения	-	-	-	-	-	-	10
Раздел 3. Прикладные исследования и практическая социальная психология							
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности. Темперамент	-	-	-	-	-	-	20
Тема 6. Индивидуально-психологические особенности. Характер	-	-	-	-	-	-	20
Раздел 4. Основы конфликтологии							
Тема 7. Психология конфликта	-	-	2	-	-	-	10

Тема 8. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения	-	-	-	-	-	-	20
Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	127

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Феноменология становления психологического знания

Предмет социальной психологии. Место социальной психологии в системе научного знания. Эволюция представлений о социальной психологии. Роль и значение социальной психологии в решении современных проблем человека и общества.

Необихевиоризм. Психоаналитическая интерпретация социально-психологических феноменов. Когнитивизм как доминирующая ориентация в современной социальной психологии. Интеракционизм как единственная социологическая по происхождению теоретическая ориентация.

Тема 2. Понятие о методе и методологии в социальной психологии

Понятие методологии научного исследования. Специфика научного исследования в социальной психологии. Теория и эмпирика в социально-психологическом исследовании. Проблема качества социально-психологической информации.

Тема 3. Психология личности

Социализация личности: факторы и закономерности. Понятие личности в социальной психологии. Регуляция социального поведения в личности. Профилактика профессиональных деформаций. Организационная культура.

Тема 4. Психология общения

Понятие общения, виды, уровни, структура общения. Общение как обмен информацией. Коммуникативная, интерактивная перцептивная стороны общения. Коммуникация, интеракция и перцепция, как индикатор уровня развития личности и ее познавательных процессов. Средства коммуникации. Природа и структура взаимодействий. Единство общения и деятельности. Общественные и межличностные отношения. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Место и природа межличностных отношений. Понятие социальной перцепции. Особенности вербальной и невербальной коммуникации.

Тема 5. Индивидуально-психологические особенности. Темперамент

Конституциональные нейродинамические свойства индивида, физиологические основы темперамента. Роль темперамента в процессе формирования личности, в сфере поведения и деятельности человека. Характеристика темперамента как индивидуального свойства (типология ВНД по И.П. Павлову; свойства темперамента, их проявления по Б.М. Теплову; концепция темперамента В.М. Русалова). Рекомендации по адаптации согласно типам темперамента человека.

Тема 6. Индивидуально-психологические особенности. Характер

Научное содержание понятия «характер». Акцентуации характера человека. Изучение профессионально важных качеств: методики диагностики темперамента, акцентуаций характера личности.

Тема 7. Психология конфликта

Феноменология межличностных отношений. Место и природа межличностных отношений. Особенности межличностных отношений. Концепты понятия «конфликт» и «конфликтология». Основные цели и задачи конфликтологии. Понятийная универсальная схема описания конфликтов. Структурные элементы программы конфликтологического исследования. Социально-психологические особенности рабочей группы: морально-психологический климат коллектива. Основные психологические теории и концепции взаимодействия людей в организации. Виды организационных конфликтов.

Тема 8. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения

Понятие стресса и стрессоустойчивого поведения. Барьеры общения. Особенности психических самозащит личности психоаналитическая теория З. Фрейда. Индивидуально-личностные средства защиты в конфликте. Взаимосвязь дисгармоничного воспитания и защитных установок. Практическая социальная психология.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***
Раздел 1. Социальная психология как система научных знаний		Экзамен
Тема 1. Феноменология становления психологического знания	Выступление на семинаре, Собеседование	
Тема 2. Понятие о методе и методологии в социальной психологии	Выступление на семинаре, Доклад (сообщение)	
Раздел 2. Основные направления исследований социальной психологии		
Тема 3. Психология личности	Выступление на семинаре, Тестирование	
Тема 4. Психология общения	Выступление на семинаре	
Раздел 3. Прикладные исследования и практическая социальная психология		
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности. Темперамент	Выступление на семинаре, Тестирование	
Тема 6. Индивидуально-психологические особенности. Характер	Выступление на семинаре	

Раздел 4. Основы конфликтологии		
Тема 7. Психология конфликта	Выступление на семинаре, Индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 8. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения	Выступление на семинаре	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся дал от 91 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся дал от 78 до 90 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся дал от 61 до 77 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков

	(отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

* Выбирается в зависимости от формы промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен, зачет с оценкой, зачет, курсовая работа / курсовой проект)

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Андреева, Г.М. Социальная психология: учебник для высших учебных заведений / Г.М. Андреева. - 5-е издание, исправленное и дополненное - Москва: Аспект Пресс, 2018. - 360 с. - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1039489>

2. Соснин, В. А. Социальная психология: учебник / В. А. Соснин, Е. А. Красникова. - 3-е изд. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 335 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/929961>

3. Крысько, В. Г. Социальная психология. Курс лекций: учеб. пособие / В.Г. Крысько. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 256 с. - ISBN 978-5-16-101523-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067534>

4. Крысько, В. Г. Социальная психология в схемах и комментариях: учеб. пособие / В.Г. Крысько. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 227 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010066>

5. Лебедева, Л.В. Социальная психология: учеб. пособие / Л.В. Лебедева. -2-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2019. - 230 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1034966>

6. Журавлев, А. Л. Социальная психология: учебное пособие / А.Л.Журавлев, В. А. Соснин, М. А. Красников; под общ. ред. А.Л. Журавлева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ФОРУМ, 2020. - 496 с. - (Высшее образование). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1042114>

7. Черняева, А. В. Социальная психология: учебно-методическое пособие / А. В. Черняева; Волгоградский государственный аграрный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 124 с.: табл. - Текст: электронный. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

8. Черняева, А. В. Социальная психология и основы конфликтологии: рабочая тетрадь учебной дисциплины для студентов, обучающихся по всем направлениям (программа подготовки бакалавра) / А. В. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 68 с.

9. Черняева, А. В. Психодиагностика: учебно-методическое пособие / А. А. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального

обучения". - Изд. 2-е перераб. и доп. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 276 с. - Текст: электронный. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

10. Черняева, А. В. Методические указания для обучающихся по аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работе по дисциплинам психологического цикла / А. В. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 40 с. - Текст: электронный. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

11. Черняева, А. В. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине "Социальная психология" для студентов очной, заочной, ССО заочной форм обучения по всем направлениям подготовки бакалавров / А. В. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 32 с. - Текст: электронный. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

12. Черняева, А.В. Социальная психология и основы конфликтологии: методические рекомендации для самостоятельной работы студентов очной и заочной форм обучения/ А. В. Черняева; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. - 44 с. - Текст: электронный. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Портал психологических изданий PsyJournals.ru. - Режим доступа: URL: <https://psyjournals.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

6. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

7. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License - Сублиц. договор КИС-1278-2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022

2. Приложение «MegaWeb» АИБС «МегаПро» - лицензионный договор № 8714 от 17.11.2014., бессроч.

3. Приложение СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)».

4. Система управления образовательным процессом «ТАНДЕМ. Университет».

5. Электронно-библиотечная система ВолГАУ. - Режим доступа: URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web>

6. Электронная библиотечная система Znanium. - Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog>

7. Электронная библиотека психологической и деловой литературы. - Режим доступа: URL: <http://www.koob.ru/>

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для

проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение) и тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена с оценкой (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование.
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус "Д"	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).

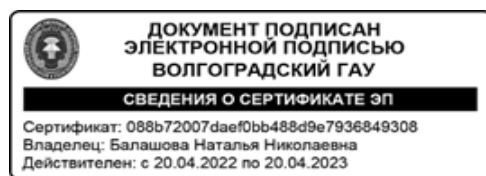
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.О.13 Менеджмент в сервисе _____
индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент
Антамошкина
должность

подпись

Е.Н.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)
«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Доцент
Антамошкина
должность

подпись

Е.Н.
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
«Агротуризм и сервисные технологии»
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Основной целью данного курса является исследование способности современных организаций к использованию достижений теории и практики современного менеджмента. Курс нацелен на развитие навыков эффективного управления и способности к принятию обоснованных управленческих решений. Дисциплина направлена на формирование в стенах вуза высококультурных бакалавров нового поколения, имеющих широкий кругозор, владеющих актуальной информацией об управлении.

Изучение дисциплины «Менеджмент в сервисе» направлено на решение следующих задач: 1. Понимать основные функции и принципы современной практики управления 2. Обладать навыками оценки внешней и внутренней среды организации, используя современные методы диагностики организаций. 3. Обеспечить развитие лидерских качеств; 4. Сформировать навыки осуществления коммуникаций и межличностного общения в деловой среде; 5. Понимать принципы диагностики организационной культуры, ее оценки во взаимосвязи с эффективностью организации; 6. Обеспечить формирование системы стратегического и оперативного планирования как одной из основных функций менеджмента; 7. Обеспечить применение методов принятия решения в условиях определенности, неопределенности и риска на практике.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	Знать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса
		Уметь применять навыки планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса
		Владеть методами и приемами управления объектами сервисной деятельности
	ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	Знать основные принципы контроля деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса
		Уметь использовать методы и приемы контроля деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса
		Владеть навыками контроля деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сфер, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент в сервисе» (Б1.О.13) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма Обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью							
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная			+			

Для успешного освоения дисциплины «Менеджмент в сервисе» (Б1.О.13) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплины (Б1.О.09) «Сервисная деятельность». Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанной выше дисциплине. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Менеджмент в сервисе» (Б1.О.13) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как (Б1.О.16) Управление проектами в сфере сервиса, Б2.О.03(П) Сервисная практика, Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	64	64			
Лекционные занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	80	80			
Выполнение курсовой работы	-	-			

Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	80	80			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	Часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям			
		Сессия 3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	Часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	

Раздел 1. Введение в менеджмент в сфере сервиса							
Тема 1. Развитие теории и практики менеджмента	2	-	2	-	-	-	10
Тема 2: Функции и принципы менеджмента в индустрии сервиса	4	-	4	-	-	-	10
Тема 3 Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии сервиса	2	-	2	-	-	-	10
Раздел 2. Проектирование деятельности организации							
Тема 4 Организационные формы и структура управления предприятиями в сфере сервиса	4	-	4	-	-	-	6
Тема 5 Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия	4	-	4	-	-	-	8
Тема 6 Организационные и управленческие отношения в менеджменте	4	-	4	-	-	-	10
Раздел 3. Оценка эффективности менеджмента предприятий сервиса							
Тема 7. Методы и стили руководства предприятиями индустрии сервиса	4	-	4	-	-	-	6
Тема 8 Управленческие решения на предприятиях сервиса	4	-	4	-	-	-	8
Тема 9 Зарубежный опыт менеджмента в организациях индустрии сервиса	4	-	4	-	-	-	8
Итого по дисциплине	32	-	32	-	-	-	80

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Введение в менеджмент в сфере сервиса							
Тема 1. Развитие теории и практики менеджмента	-	-	-	-	-	-	16
Тема 2: Функции и принципы менеджмента в индустрии сервиса	1	-	-	-	-	-	16
Тема 3 Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии сервиса	1	-	-	-	-	-	16
Раздел 2. Проектирование деятельности организации							

Тема 4 Организационные формы и структура управления предприятиями в сфере сервиса	1	-	-	-	-	-	16
Тема 5 Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия	1	-	2	2	-	-	18
Тема 6 Организационные и управленческие отношения в менеджменте	-	-	2	2	-	-	16
Раздел 3. Оценка эффективности менеджмента предприятий сервиса							
Тема 7. Методы и стили руководства предприятиями индустрии сервиса	-	-	-	-	-	-	16
Тема 8 Управленческие решения на предприятиях сервиса	-	-	-	-	-	-	16
Тема 9 Зарубежный опыт менеджмента в организациях индустрии сервиса	-	-	2	2	-	-	16
Итого по дисциплине	4	-	6	6	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Развитие теории и практики менеджмента

1. Понятие и сущность менеджмента.
2. Цели, принципы и структура менеджмента.
3. Современные подходы к управлению: процессный, системный, ситуационный.
4. Характеристика научной школы управления.
5. Классическая (административная) школа управления.
6. Школа человеческих отношений и поведенческих наук.

Тема 2: Функции и принципы менеджмента в сфере сервиса

1. Функции менеджмента, их взаимосвязь и характеристика.
2. Функция планирования. Принципы и техника планирования.
3. Функция мотивации.
4. Современные теории мотивации. Теория мотивации А. Маслоу, Теория потребностей Мак – Клелланда, Двухфакторная теория Герцберга, процессуальные теории мотивации.
5. Функция контроля. Технология и виды контроля.
6. Принципы управления.

Тема 3 Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии сервиса

1. Организация как функция менеджмента.
2. Понятие организации.
3. Формальные и неформальные организации.
4. Горизонтальное и вертикальное разделение труда.
5. Сущность управленческой деятельности.
6. Уровни управления. Субъект и объект управления.

Тема 4 Организационные формы и структура управления предприятиями в сфере сервиса

1. Типы организационных структур управления.
2. Проектирование и оценка эффективности организационных структур.
3. Формы управления на предприятиях сферы сервиса и туризма: управление по контракту, по договору аренды, франчайзинг.

4. Внутренняя и внешняя среда предприятий.

Тема 5 Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия

1. Стратегическое управление.
2. Этапы стратегического управления.
3. Стратегическое и текущее планирование.
4. Тактика менеджмента. Оперативное управление: методы и принципы.
5. Этапы оперативного управления.

Тема 6 Организационные и управленческие отношения в менеджменте

1. Коллектив и его особенности.
2. Формальные и неформальные группы.
3. Управление конфликтами и стрессами.
4. Руководство коллективом. Влияние, власть, лидерство.

Методы и стили руководства предприятиями индустрии сервиса

1. Методы управления: организационно-административные и социально-психологические методы управления.
2. Стили управления: демократичный, либеральный, авторитарный.
3. В чем отличие методов управления от функций и принципов управления?
4. Как Вы понимаете самоуправление?
5. На конкретных примерах покажите применение менеджером различных методов управления и стилей руководства. Выявите случаи, когда стиль руководства сдерживает развитие и вступает в противоречие с методами управления.

Тема 8 Управленческие решения на предприятиях сервиса

1. Содержание и виды управленческих решений. Критерии для их классификации.
2. Процесс принятия управленческих решений.
3. Система коммуникаций.
4. Методы принятия решений: коллективный (метод Дельфы, кольцевая система, работа комиссии), эвристический.
5. Условия эффективности управленческих решений, организация и контроль за их исполнением.

Тема 9 Зарубежный опыт менеджмента в организациях индустрии сервиса

1. Основные характеристики американского менеджмента.
2. Особенности японского менеджмента.
3. Анализ возможности использования некоторых методов и приемов зарубежного менеджмента в России.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации* **
Раздел 1. Введение в менеджмент в сфере сервиса		Экзамен
Тема 1. Развитие теории и практики менеджмента	выступление на семинаре	
Тема 2: Функции и принципы менеджмента в индустрии сервиса	выступление на семинаре	

Тема 3 Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии сервиса	выступление на семинаре	
Раздел 2. Проектирование деятельности организации		
Тема 4 Организационные формы и структура управления предприятиями в сфере сервиса	выступление на семинаре	
Тема 5 Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия	выступление на семинаре, тестирование	
Тема 6 Организационные и управленческие отношения в менеджменте	выступление на семинаре	
Раздел 3. Оценка эффективности менеджмента предприятий сервиса		
Тема 7. Методы и стили руководства предприятиями индустрии сервиса	выступление на семинаре	
Тема 8 Управленческие решения на предприятиях сервиса	выступление на семинаре, тестирование	
Тема 9 Зарубежный опыт менеджмента в организациях индустрии сервиса	выступление на семинаре	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На экзамене	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой,

	рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.
2. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 656 с. Текст: электронный. URL: <http://znanium.com/catalog/product/959874>
3. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. – Москва: Дашков и К, 2018. – 468 с. – Текст: электронный. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/318610>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- <http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам
<http://abc.vvsu.ru/> / - Библиотека студента. Электронные учебные пособия от экономики, философии, сервиса, дизайна до права и социологии (более 420 единиц и каждый день новое).
<http://www.rsl.ru/> / - Российская государственная библиотека

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

3. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
4. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).
5. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;
3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;
4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1) вести конспектирование учебного материала;
- 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;
- 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;
- 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, тестовые задания, выступления на семинаре, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

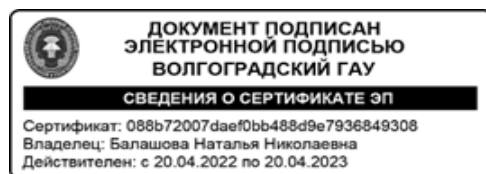
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.14 Информационные технологии в сервисе

наименование дисциплины

Кафедра Информационные системы и технологии

наименование кафедры

Уровень основной профессиональной образовательной программы

Бакалавриат

*Бакалавриат (академический /прикладной) /Подготовка специалиста /Магистратура (академическая /прикладная) /
/ Подготовка кадров высшей квалификации (аспирантура)*

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Профиль (специализация) «Организация туристской деятельности»

наименование профиля подготовки (специализации)

Форма обучения очная, заочная

очная / заочная

Год начала освоения программы 2019

Волгоград 2022г.

Автор:

доцент

должность

Д.П. Арьков

подпись

инициалы, фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

Е.Н. Антамошкина

подпись

инициалы, фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Информационные системы и технологии»

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

«Информационные системы и технологии» _____

(подпись)

О.В. Кочеткова

(инициалы, фамилия)

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией

Экономического _____

наименование факультета

Протокол №1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель методической комиссии факультета _____

(подпись)

Т.В. Даева

(инициалы, фамилия)

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель дисциплины: сформировать у бакалавров способность самостоятельно использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации, обрабатывать текстовую и табличную информацию, использовать деловую графику и мультимедиа-информацию, создавать презентации, применять антивирусные средства защиты информации, читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией, применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями при решении профессиональных задач.

Задачи изучения курса:

- формирование комплексных знаний и практических навыков в области применения информационных ресурсов и технологий;
- привитие бакалаврам умений использования информационных ресурсов и технологий в профессиональной деятельности.

Учебный процесс по курсу предусматривает достаточную совокупность лекций и практических занятий, которые позволят бакалаврам получить необходимые знания, навыки и умения в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта профессионального образования.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса	Знать количественные и качественные методы для проведения прикладных исследований и управления бизнес процессами с использованием информационных технологий
		Уметь использовать количественные и качественные методы для проведения прикладных исследований и управления бизнес процессами, готовить аналитические материалы по результатам их применения с использованием информационных технологий
		Владеть знаниями об информационных технологиях и программных средствах для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в сервисную деятельность организации	Знать построение внутренней информационной системы организации для сбора информации с целью принятия решений, планирование деятельности и контроля
		Уметь применять знание современных информационных технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности
		Владеть инструментальными средствами для обработки экономических данных в соответствии со стратегией организации и

		поставленной задачей; программным обеспечением для работы с деловой информацией
	ОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации	Знать современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации Уметь применять знание современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации для решения типовых задач профессиональной деятельности Владеть инструментальными средствами программным обеспечением для работы с деловой информацией

Основными этапами формирования компетенции при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.14 «Информационные технологии в сервисе» входит в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис». Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения			
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса					
Б1.О.14 Информационные технологии в сервисе	Очная	+			
	Заочная	+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+	
	Заочная				+

Дисциплина «Информационные технологии в сервисе», в свою очередь, дает знания и умения, которые будут полезны при изучения таких дисциплин: Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика, Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		2	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	48	48			
Лекционные занятия	12	12			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	36	36			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	-	-			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация***	-	-			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	+	+			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		2			
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6	-	-	-
Лекционные занятия	2	2	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	-	-	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-
Выполнение реферата	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	134	134	-	-	-
Промежуточная аттестация***	-	-	-	-	-
Экзамен	-	-	-	-	-
Зачет с оценкой	4	4	-	-	-
Зачет	-	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	144	144	-	-
	зачетных единиц	4	4	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание лекций

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное
	Лекционные	в том числе в	Практические	в том числе в	Лабораторные	в том числе в	

	занятия	форме практической подготовки	ие (семинарские) занятия	форме практической подготовки	рные занятия	форме практической подготовки	изучение разделов и тем
Раздел 1. Автоматизация обработки информации							
Тема 1. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии	2	-	4	-	-	-	10
Тема 2. Структура информатизации. Информационная культура	2	-	4	-	-	-	10
Тема 3. Понятие новой информационной технологии	2		4		-		10
Тема 4. Инструментарий информационной технологии	2		4		-		10
Тема 5. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	2		4		-		20
Раздел 2. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности							
Тема 1. Стандартное программное обеспечение офиса предприятия	2	-	12	-	-	-	30
Тема 2. Информационная безопасность компьютерной сети	-	-	4	-	-	-	6
Итого по дисциплине	12	-	36	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практическое (семинарское) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Автоматизация обработки информации							
Тема 1. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии	-	-	-	-	-	-	20
Тема 2. Структура информатизации. Информационная культура	-	-		-	-	-	20
Тема 3. Понятие новой информационной технологии	-				-		20
Тема 4. Инструментарий информационной технологии	-		-		-		20
Тема 5. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	-		-		-		20

Раздел 2. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности							
Тема 1. Стандартное программное обеспечение офиса предприятия	-	-	4	-	-	-	18
Тема 2. Информационная безопасность компьютерной сети	-	-	-	-	-	-	16
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	134

4.2 Содержание дисциплины

Раздел 1. Автоматизация обработки информации

Тема 1. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии: Понятие информационной технологии, ее свойства. Роль информационных технологий в развитии экономики и общества. Место информационной технологии в современной системе научного знания. Определение информационной технологии и информационной системы.

Тема 2. Структура информатизации. Информационная культура: Категории информации и культуры. информационный подход в современной науке.

Тема 3. Понятие новой информационной технологии: Основные черты современных ИТ, классификация информационных технологий, требования к информационным технологиям, Тенденции развития информационных технологий.

Тема 4. Инструментарий информационной технологии: Основные составляющие информационной технологии, свойства информационной технологии.

Тема 5. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности: Основные понятия и определения, состав и характеристика качества информационных систем, классификация персональных компьютеров, технические средства информационных технологий.

Раздел 2. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности

Тема 1. Стандартное программное обеспечение офиса предприятия: Прикладное программное обеспечение общего назначения, методо-ориентированное прикладное программное обеспечение, прикладное программное обеспечение глобальных сетей, Программное обеспечение для организации (администрирования) вычислительного процесса

Тема 2. Информационная безопасность компьютерной сети: Проблемы информационной безопасности, основные понятия и анализ угроз информационной безопасности.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Автоматизация обработки информации		Зачет с оценкой
Тема 1. Понятие информационной технологии. Роль и значение информационной технологии	собеседование	
Тема 2. Структура информатизации. Информационная культура	тестирование	
Тема 3. Понятие новой информационной технологии	собеседование	
Тема 4. Инструментарий информационной технологии	собеседование	
Тема 5. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	тестирование	
Раздел 2. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности		

Тема 1. Стандартное программное обеспечение офиса предприятия	Контроль выполнения практических работ	
Тема 2. Информационная безопасность компьютерной сети	Контроль выполнение расчетно-графической работы	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100)	прочно усвоил предусмотренный программный материал; - правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; - показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов - без ошибок выполнил практическое задание
«Хорошо» (83-90)	- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; - показал систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов - без ошибок выполнил практическое задание
«Удовлетворительно» (61-82)	- правильно, аргументировано ответил на часть вопросов, с приведением примеров; - показал не глубокие знания, - допустил не значительные ошибки при выполнении практических заданий
«Неудовлетворительно» (21-60)	не усвоил предусмотренный программный материал; - не правильно, ответил на вопросы; - с ошибками выполнил практическое задание (не выполнил).

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Информатика: Учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-е изд.,

перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 384 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=451091>

2. Информатика: программные средства персонального компьютера: Учебное пособие / В.Н. Яшин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 236 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=407184>

3. Информатика: Учебник / С.Р. Гуриков. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 464с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=422159>

4. Информатика (курс лекций): Учебное пособие / В.Т. Безручко. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429099>

5. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учебное пособие / Н.Г. Плотникова. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. -124с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433676>

6. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: Учебник / В.А. Гвоздева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 544 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=492670>

7. Информатика: Учебник / Каймин В. А. - 6-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 285 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504525>

8. Царев, Р.Ю. Информатика и программирование [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р. Ю. Царев, А. Н. Пупков, В. В. Самарин, Е. В. Мыльникова. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. – 132 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=506203>

9. Борисов, Р.С. Информатика (базовый курс) [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Р.С. Борисов, А.В. Лобан. – М.: Российская академия правосудия, 2018. – 302 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=517320>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

8. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

9. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации), с аудио- и видеоинформацией (видеозаписи и предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise

2. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. СДО «Прометей 5.0»

4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»

5. ЭПС «Система ГАРАНТ»

6. СПС Консультант Плюс

7. ЭСНТИ «Техэксперт». «Нормы, правила, стандарты».

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательным образом оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение), выступление на семинаре и тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Аудитория 507: комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы

2	Учебная аудитория для семинарского типа	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Аудитория 505: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Аудитория 505: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Аудитория 505: комплект учебной мебели, прилавки, двухстворчатые шкафы, шкаф без подставки, стенды, муляжи, стеллажи, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор, экран, акустическая система.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

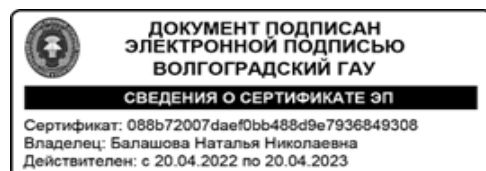
Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.О.15 Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса» является формирование у студентов теоретических основ и практических навыков по организации эффективного управления качеством услуг, предоставляемых сервисными предприятиями, в современных социально-экономических условиях с целью повышения конкурентоспособности сервисных предприятий на потребительском рынке услуг.

Изучение дисциплины «Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса» направлено на решение следующих задач:

- формирование знаний в области систем и методов управления качеством услуг;
- изучение теоретических основ разработки и внедрения стандартов качества обслуживания на предприятиях в сфере сервиса;
- ознакомление с основными тенденциями и направлениями развития теории и практики управления качеством на предприятиях;
- выработка навыков использования статистических методов комплексной оценки качества услуг в сфере сервиса.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сервисе на основе клиентоориентированных технологий	Знать роль и значение системы управления качеством, процесс управления и контроля качества услуг на предприятиях сервиса
		Уметь разрабатывать системы управления качеством услуг на предприятиях сервиса с учетом требований потребителя
		Владеть навыками разработки планов и обоснования показателей качества услуг предприятий сервиса в соответствии с потребительскими ожиданиями
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Владеет базовыми знаниями в области современных информационных технологий и путей их использования для решения задач профессиональной деятельности	Знать методы сбора, анализа, систематизации, хранения и поддержания в актуальном состоянии информации о деятельности предприятия сервиса
		Уметь применять информационные технологии для целей анализа качества услуг
		Владеть навыками анализа информационных показателей, влияющих на качество оказания услуг в сфере сервиса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса» (Б1.О.15) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности							
Б1.О.15 Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности							
Б1.О.15 Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		

Для успешного освоения дисциплины «Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса» (Б1.О.15) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при прохождении таких практик, как «Организационно-управленческая практика» (Б2.О.02(П)). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше практикам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Управление качеством и информационная среда предприятия туризма» (Б1.О.15), будут полезными при прохождении таких практик, как «Сервисная практика» (Б2.О.03(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		6	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	56	56			
Лекционные занятия	28	28			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	28	28			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	124	124			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	124	124			
Промежуточная аттестация	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	0	0			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	170	170			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	155	155			
Промежуточная аттестация	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Основы управления качеством услуг в туризме							
Тема 1. Система управления качеством: основные положения и история эволюции теории качества	4	-	4	-	-	-	18
Тема 2. Качество производственных процессов в туристской индустрии	4	-	4	-	-	-	18
Тема 3. Оценка качества в туризме	4	-	4				18
Раздел II. Методы оценки и показатели удовлетворенности потребителей качеством услуг							
Тема 4. Индексы удовлетворенности потребителей	4	-	4	-	-	-	18
Тема 5. Технологии формирования качества услуги в соответствии с потребительскими ожиданиями	4	-	4	-	-	-	18
Тема 6. Качество и конкурентоспособность услуги	4	-	4	-	-	-	18
Тема 7. Информационные процессы в управлении организацией	4	-	4	-	-	-	16
Итого по дисциплине	28	-	28	-	-	-	124

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оятель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Основы управления качеством услуг в туризме							
Тема 1. Система управления качеством: основные положения и история эволюции теории качества	-	-	1	-	-	-	22
Тема 2. Качество производственных процессов в туристской индустрии	-	-	1	-	-	-	22
Тема 3. Оценка качества в туризме	1	-	-	-	-	-	22
Раздел II. Методы оценки и показатели удовлетворенности потребителей качеством услуг							
Тема 4. Индексы удовлетворенности потребителей	-	-	-	-	-	-	22
Тема 5. Технологии формирования качества услуги в соответствии с	1	-	-	-	-	-	22

потребительскими ожиданиями							
Тема 6. Качество и конкурентоспособность услуги	-	-	1	-	-	-	22
Тема 7. Информационные процессы в управлении организацией	-	-	1	-	-	-	23
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	155

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Система управления качеством: основные положения и история эволюции теории качества. Сущность управления качеством услуг. Качество как философская категория. Основные положения теории качества. Основные этапы истории развития теории качества. Зарубежный и отечественный опыт управления качеством.

Тема 2. Качество производственных процессов в туристской индустрии. Понятие качества туристских услуг. Факторы качества туристского обслуживания. Качество и методы оценки обслуживания потребителей. Типа качества услуг. Эволюция понимания проблемы качества на предприятиях. Структурные компоненты процесса обслуживания потребителей на предприятиях.

Тема 3. Оценка качества в туризме. Подходы к оценке качества обслуживания в туризме. Методы квалиметрии. Общие методы оценки качества в туризме. Метод CSI — индекса удовлетворенности потребителей.

Тема 4. Индексы удовлетворенности потребителей. Пространственные показатели. Информационные показатели. Профессиональные показатели. Претензионные показатели. Комплексный анализ качества обслуживания клиентов.

Тема 5. Технологии формирования качества услуги в соответствии с потребительскими ожиданиями. Ожидания потребителей. Ключевые параметры оценки качества услуг. Модель качества услуг. Расхождения в предоставлении качественных услуг. Контроль удовлетворенности потребителя. Стандарты обслуживания. Пути достижения качества.

Тема 6. Качество и конкурентоспособность услуги. Понятие, сущность и содержание конкуренции и конкурентоспособности. Стратегии конкурентной борьбы организаций. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности. Показатели (факторы), определяющие конкурентоспособность. Методы, используемые для определения конкурентоспособности.

Тема 7. Информационные процессы в управлении организацией. Информационные ресурсы в процессах управления предприятием. Понятие информационных систем и информационных технологий в управлении, их роль на современном этапе развития экономики. Классификация информационных систем управления и информационных технологий. Значение информационных систем и информационных технологий в стратегии развития организаций различного типа. Роль информационной среды и организации информационных связей в корпоративных системах управления. Роль информационной технологии в формировании управленческих решений на разных уровнях управления в организациях различного типа.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

**Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки
знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины**

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Основы управления качеством услуг в туризме		зачет с оценкой
Тема 1. Система управления качеством: основные положения и история эволюции теории качества	доклад	
Тема 2. Качество производственных процессов в туристской индустрии	тестирование	
Тема 3. Оценка качества в туризме	индивидуальное домашнее задание	
Раздел II. Методы оценки и показатели удовлетворенности потребителей качеством услуг		
Тема 4. Индексы удовлетворенности потребителей	коллоквиум	
Тема 5. Технологии формирования качества услуги в соответствии с потребительскими ожиданиями	коллоквиум	
Тема 6. Качество и конкурентоспособность услуги	тестирование	
Тема 7. Информационные процессы в управлении организацией	тестирование	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным

	преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Аристов, О. В. Управление качеством: учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1356164>

2. Герасимов, Б. Н. Управление качеством. Практикум: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов, Ю.В. Чуриков. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 208 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010077>

3. Герасимов, Б. Н. Управление качеством: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов, Ю.В. Чуриков. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/933887>

4. Сулейманов, Н. Т. Управление качеством: учебное пособие / Н. Т. Сулейманов. - 3-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 261 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844022>

5. Управление качеством: учебное пособие / Ю.Т. Шестопал, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопал, Э. А. Андреева. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/992046>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Менеджмент качества - Режим доступа: <http://quality.eup.ru>

3. Мир качества – Режим доступа: <http://mirkachestva.ru>

4. Техэксперт – Режим доступа: <http://www.cntd.ru>

5. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Волгоградской области – Режим доступа: <http://34.rospotrebnadzor.ru>

6. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии – Режим доступа: <http://protect.gost.ru>

7. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РФ – Режим доступа: <http://rospotrebnadzor.ru>

8. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

9. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

10. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

11. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета с оценкой. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета _____
подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Управление проектами в сфере сервиса» является формирование системы знаний у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организационного проектирования и управления проектами в сфере сервиса и туризма; формирование дифференцированных по уровням компетенций, профессиональных умений, навыков для самостоятельного практического осуществления, планирования и организации различных проектов.

Достижение поставленной цели осуществляется посредством решения следующих основных задач:

- формирование у обучающихся представления о понятии проекта, устава, концепции и управления проектами;
- формирование у обучающихся навыков сбора и обработки информации, материалов, работе в команде;
- освоение методов и инструментов управления проектами;
- владение навыками оценки эффективности планирования по направлениям проекта, навыками расчета качественных и количественных показателей эффективности проекта, навыком проектирования объектов туристской деятельности.
- приобретение навыков управления процессами разработки, выбора и реализации проектов и оценки их эффективности;
- формирование представления о конечном продукте деятельности, этапах проектирования и реализации проекта, включая оценку результатов;
- представление и защита результатов проектной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм, определяет ресурсы и ожидаемые результаты, оценивает вероятные риски и ограничения для решения поставленных задач	Знать основные цели и задачи управления объектами туристской деятельностью при управлении проектами в сфере гостеприимства
		Уметь рассчитывать качественные и количественные показатели эффективности туристского проекта, формировать идею туристского проекта и организовать проектную деятельность в сфере гостеприимства
		Владеть навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения
	УК-2.2. Применяет методы оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыки работы с нормативно-правовой документацией,	Знать методы оценки эффективности планирования по направлениям туристского проекта, качественные и количественные показатели эффективности туристского проекта, принципы и методы организации проектной деятельности в сфере гостеприимства
		Уметь проводить оценку потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; анализировать альтернативные варианты достижения

Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная				+		
	Заочная						
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная				+		
	Заочная						
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная						
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная						
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная						
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная						

Для успешного освоения дисциплины «Управление проектами в сфере сервиса» (Б1.О.16) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.09 Сервисная деятельность; Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе; Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии; Б2.О.01(У) Ознакомительная практика; Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика; Б2.О.03(П) Сервисная практика. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса» (Б1.О.16), будут полезными при прохождении Б2.В.01(П) Преддипломная практика, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		7	8	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	88	48	40		
Лекционные занятия	36	16	20		
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	52	32	20		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	164	60	104		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	124	60	64		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	0	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	-	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		

Общая трудоемкость	часов	288	108	180		
	зачетных единиц	8	3	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам			
			5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		16	16			
Лекционные занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		259	259			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		219	219			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект		0	0			
Общая трудоемкость	часов	288	288			
	зачетных единиц	8	8			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Введение в управление проектами	4	-	8	-	-	-	15
Тема 2. Цели и критерии качества управления проектами	4	-	8	-	-	-	15
Тема 3. Разработка проекта в туриндустрии и оценка его эффективности	4	-	8	-	-	-	15
Тема 4. Планирование проекта	4	-	8	-	-	-	15
Итого 7 семестр	16		32				60

Тема 5. Источники информации для принятия решений по управлению проектами	4	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Управление временем проекта	4	-	4	-	-	-	13
Тема 7. Управление стоимостью проекта в туриндустрии	4	-	4	-	-	-	13
Тема 8. Управление рисками проекта в туриндустрии	4	-	4	-	-	-	13
Тема 9. Контроль и регулирование проекта	4		4				13
Итого 8 семестр	20		20				64
Итого по дисциплине	36	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Введение в управление проектами	1	-	1	-	-	-	14
Тема 2. Цели и критерии качества управления проектами	1	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Разработка проекта в туриндустрии и оценка его эффективности	1	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Планирование проекта	1	-	1	-	-	-	14
Итого 7 семестр	4		4				96
Тема 5. Источники информации для принятия решений по управлению проектами	1	-	1	-	-	-	25
Тема 6. Управление временем проекта	1	-	1	-	-	-	25
Тема 7. Управление стоимостью проекта в туриндустрии	1	-	1	-	-	-	25
Тема 8. Управление рисками проекта в туриндустрии	1	-	1	-	-	-	25
Тема 9. Контроль и регулирование проекта							23
Итого 8 семестр							123
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	219

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в управление проектами

Понятие и характеристики проектов. Понятие управления проектами. Стандарты в управлении проектами. Проект как объект управления

Тема 2. Цели и критерии качества управления проектами

Цели управления проектами. Средства достижения целей управления проектами: информационная модель проекта, план, система оповещения, мониторинга и контроля. Критерии качества управления проектами в туриндустрии: загруженность ресурсов, отклонения от плана, соблюдение сметы, отношения в трудовом коллективе

Тема 3. Разработка проекта в туриндустрии и оценка его эффективности

Требования к плану выполнения проекта. Технологический процесс планирования. Компромисс между продолжительностью инвестиционной фазы и потребностью в ресурсах. Методы логического контроля корректности плана. Проект как объект управления

Тема 4. Планирование проекта

Календарное планирование и организация системы контроля проекта. Последовательность шагов календарного планирования. Структурная декомпозиция работ. Матрица ответственности. Матрица отчетности. Вехи проекта. Сетевая модель. Метод критического пути. Виды проектов.

Тема 5. Источники информации для принятия решений по управлению проектами

Информационное обеспечение управления проектами: состав, структура, характеристики. Программные средства для управления проектами. Их функциональные возможности и критерии выбора программных средств. Характеристика состояния рынка программных продуктов по управлению проектами. Проектное управление.

Тема 6. Управление временем проекта

Определение операций, их последовательности и взаимосвязи. Разработка расписания проекта. Сетевые модели. Корректировка сетевого графика. Управление расписанием. Состав управления проектами.

Тема 7. Управление стоимостью проекта в туриндустрии

Основные принципы управления стоимостью проекта. Виды смет и порядок их разработки. Оценка стоимости проекта. Бюджетирование проекта. Отчетность по затратам на проект. Жизненный цикл проекта

Тема 8. Управление рисками проекта в туриндустрии

Управление рисками проекта. Риски, определение и классификация. План управления рисками. Идентификация, анализ, планирование реагирования на риски. Мониторинг и контроль рисков. Среда проекта

Тема 9. Контроль, регулирование и завершение проекта

Цель и назначение контроля. Методы контроля. Традиционный метод и метод освоенного объема. Управление приемкой-сдачей объекта. Технология управления изменениями. Участники проекта. Особенности завершения проекта. Оценка состояния работ и прогнозирование изменений.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Введение в управление проектами	собеседование	зачет
Тема 2. Цели и критерии качества управления проектами		

Тема 3. Разработка проекта в туристической индустрии и оценка его эффективности Тема 4. Планирование проекта	тестовые задания	
Тема 5. Источники информации для принятия решений по управлению проектами	собеседование	экзамен
Тема 6. Управление временем проекта Тема 7. Управление стоимостью проекта в туристической индустрии Тема 8. Управление рисками проекта в туристической индустрии	собеседование	
Тема 9. Контроль, регулирование и завершение проекта	тестовые задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний

	(повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 баллов)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Курсовая работа	
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны правильные ответы на вопросы
«Хорошо»	Основные требования к КР и ее презентации в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к КР. Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы.
«Неудовлетворительно»	Тема КР не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена самостоятельно. Отсутствует презентация КР.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 349 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/997138>-

2. Романова, М. В. Управление проектами : учебное пособие / М.В. Романова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039340>.

3. Масловский, В. П. Управление проектами : учебное пособие / В. П. Масловский. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819357>.

4. Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов : научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 288 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1218458> –

5. Управление проектами в туризме и индустрии гостеприимства : учебник / Х. А. Константиныди, О. Н. Жильцова, Н. В. Зинченко [и др.] ; под редакцией Х. А. Константиныди. — Москва : Центркаталог, 2022. - 296 с. - Текст : электронный - URL: <https://e.lanbook.com/book/223748>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com>.

2. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.

3. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) [Электронный ресурс] Режим доступа: www.russiatourism.ru

4. Национальная академия туризма [Электронный ресурс] Режим доступа: www.nat-moo.ru

5. Российский Союз туриндустрии [Электронный ресурс] Режим доступа: www.rustourunion.ru

6. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала "ТУТ туристские технологии" [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.astt.ru>

7. Всемирная туристская организация ЮНВТО [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.unwto.org>

8. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru

9. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tpnews.ru

10. Журнал «Гостиница и ресторан: управление и бизнес» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.prohotel.ru

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

12. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

13. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование и тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета, экзамена, выполнения и защиты курсовой работы. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета и экзамена

(устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено». По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета
наименование факультета

Н.Н. Балашова

подпись

инициалы фамилия

07 сентября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.018 Математика

наименование практики

Кафедра _____ Высшая математика

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019 г.

Волгоград
2022

Авторы:

доцент
должность

подпись

Д.И.Нестеренко
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки /специальности 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры
Высшая математика
наименование кафедры

Протокол № 1 от 01 сентября 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой

подпись

Ю.В.Ключков
инициалы фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии Экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Математика» являются воспитание достаточно высокой математической культуры, привитие навыков современных видов математического мышления, использование математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности. Это обусловлено тем, что непрерывно возрастающий поток информации требует использования математических методов в профессиональной деятельности при исследовании различных промышленных явлений и процессов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- выработка у студентов методологической направленности, существенной для решения проблем в сфере пищевой промышленности;
- формирование у студентов логического мышления, умения точно формулировать задачу на основе исходных данных, способность выбирать формулы для решения задач, умения представлять информацию в графическом виде, делать выводы на основании полученных результатов вычислений;
- обучение студентов методам математического анализа и математической статистики, которые применяются в пищевой промышленности и позволяют извлекать необходимую информацию по результатам наблюдений и измерений.

В результате изучения дисциплины «Математика» обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач	<u>Знать:</u> основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики, численных методов;
		<u>Уметь:</u> разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
		<u>Владеть:</u> методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Математика» (Б1.О.018) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров специальности Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис (профиль «Управление гостиничным бизнесом»)

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.018 Математика	Очная	+					
	заочная						
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	заочная		+				
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	заочная		+				
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Очная				+		
	Заочная					+	
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная			+			
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	заочная			+			

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Математика» (Б1.О.018) будут полезными при освоении таких дисциплин Государственная экономическая политика в сфере услуг (Б1.В.03), Виды и тенденции развития сервиса (Б1.В.04), Технологии продвижения гостиничных услуг (Б1.В.05), Теория и практика сельского гостеприимства (Б1.В.10), Транснациональные гостиничные цепи (Б1.В.12), и прохождении таких практик, как Ознакомительная практика (Б2.О.01(У)), Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (Б3.02(Д)), Формирование имиджа гостиничного предприятия (ФТД.01), Стандарты гостеприимства (ФТД.02)

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		1	2	...	

Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		36		36		
Лекционные занятия		12		12		
в том числе в форме практической подготовки						
Практические (семинарские) занятия		24		24		
в том числе в форме практической подготовки						
Лабораторные занятия						
в том числе в форме практической подготовки						
Самостоятельная работа обучающихся, всего		72		72		
Выполнение курсовой работы						
Выполнение курсового проекта						
Выполнение расчетно-графической работы		20		20		
Выполнение реферата						
Самостоятельное изучение разделов и тем		52		52		
Промежуточная аттестация						
Экзамен						
Зачет с оценкой						
Зачет		+		+		
Курсовая работа/ Курсовой проект						
Общая трудоемкость	часов	108		108		
	зачетных единиц	3		3		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам			
		1	2	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки					
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки					
Лабораторные занятия					
в том числе в форме практической подготовки					
Самостоятельная работа обучающихся, всего	98	98			
Выполнение курсовой работы					
Выполнение курсового проекта					
Выполнение расчетно-графической работы	4	4			
Выполнение реферата					
Самостоятельное изучение разделов и тем	94	94			
Промежуточная аттестация					
Экзамен					
Зачет с оценкой					
Зачет	+		+		
Курсовая работа/ Курсовой проект					
Общая трудоемкость	часов	108		108	
	зачетных единиц	3		3	

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Матричное исчисление							
Тема 1. Матрицы. Определители.	1	-	1	-	-	-	4
Тема 2. Обратная матрица	-	-	2	-	-	-	6
Тема 3. Системы линейных алгебраических уравнений	2	-	2	-	-	-	4
Раздел 2. Аналитическая геометрия							
Тема 4. Элементы векторной алгебры	-	-	2	-	-	-	4
Тема 5. Элементы аналитической геометрии на плоскости	2	-	2	-	-	-	2
Тема 6. Кривые второго порядка	-	-	2	-	-	-	4
Тема 7. Элементы аналитической геометрии в пространстве	-	-	2	-	-	-	6
Раздел 3. Основы математического анализа							
Тема 8. Последовательности и пределы	1	-	1	-	-	-	6
Тема 9. Производная функции одной переменной	1	-	2	-	-	-	6
Тема 10. Исследование функций при помощи производных	2	-	3	-	-	-	10
Тема 11. Неопределенный интеграл	1	-	2	-	-	-	10
Тема 12. Геометрическое применение определенного интеграла	2	-	3	-	-	-	10
Итого по дисциплине	12	-	24	-	-	-	72

заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел 1. Матричное исчисление							
Тема 1. Матрицы. Определители.		-	1	-	-	-	8
Тема 2. Обратная матрица	-	-		-	-	-	8
Тема 3. Системы линейных алгебраических уравнений	1	-	-	-	-	-	8
Раздел 2. Аналитическая геометрия							
Тема 4. Элементы векторной алгебры	-	-	-	-	-	-	10
Тема 5. Элементы аналитической геометрии на плоскости	1	-	1	-	-	-	4
Тема 6. Кривые второго порядка	-	-	-	-	-	-	4
Тема 7. Элементы аналитической геометрии в пространстве	-	-	-	-	-	-	6
Раздел 3. Основы математического анализа							
Тема 8. Последовательности и пределы	-	-	-	-	-	-	6
Тема 9. Производная функции одной переменной	-	-	-	-	-	-	6
Тема 10. Исследование функций при помощи производных	-	-	1	-	-	-	8
Тема 11. Неопределенный интеграл	-	-	-	-	-	-	8
Тема 12. Геометрическое применение определенного интеграла	-	-	1	-	-	-	8
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	94

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Матрицы.

Понятие матрицы, операции над матрицами, определитель матрицы.

Тема 2. Обратная матрица.

Миноры и алгебраические дополнения матрицы, обратная матрица, ранг матрицы.

Тема 3. Системы линейных уравнений.

Решение систем линейных алгебраических уравнений методом Крамера, обратной матрицы, Гаусса.

Тема 4. Элементы векторной алгебры

Векторы, операции над векторами, скалярное векторное и смешанное произведение векторов.
Тема 5. Элементы аналитической геометрии на плоскости.
Прямая на плоскости. Кривые 2-го порядка на плоскости.
Тема 6. Кривые второго порядка.
Эллипс, окружность, парабола, гипербола.
Тема 7. Элементы аналитической геометрии в пространстве.
Плоскость и прямая в пространстве.
Тема 8. Последовательности и пределы.
Предел функции, техника вычисления пределов. 1-ый и 2-ой замечательные пределы. Сравнение бесконечно малых. Непрерывность функции.
Тема 9. Производная функции одной переменной.
Производная функции. Правила и формулы дифференцирования. Геометрический и физический смысл производной. Дифференциал функции. Правило Лопиталя.
Тема 10. Исследование функций при помощи производных.
Монотонность, экстремум, выпуклость и точки перегиба функции. Асимптоты функции. Общая схема исследования функции.
Тема 11. Неопределенный интеграл.
Неопределенный интеграл, его смысл и свойства. Непосредственное интегрирование. Метод подстановки в неопределенном интеграле. Метод интегрирования по частям в неопределенном интеграле. Интегрирование рациональных дробей. Интегрирование тригонометрических и иррациональных выражений.
Тема 12. Геометрическое применение определенного интеграла.
Определенный интеграл, формула Ньютона-Лейбница. Метод подстановки и интегрирования по частям в определенном интеграле. Геометрические и физические приложения определенного интеграла.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Матричное исчисление.		зачет
Тема 1. Матрицы.	Тест контрольная работа	
Тема 2. Обратная матрица.	Тест контрольная работа	
Тема 3. Системы линейных уравнений	Тест контрольная работа	
Раздел 2. Аналитическая геометрия		
Тема 4. Элементы векторной алгебры	Тест контрольная работа	
Тема 5. Элементы аналитической геометрии на плоскости Тема 6. Кривые второго порядка	Тест контрольная работа	

Тема 7. Элементы аналитической геометрии в пространстве	Тест контрольная работа	
Раздел 3. Основы математического анализа		
Тема 8. Последовательности и пределы	Тест контрольная работа	
Тема 9. Производная функции одной переменной	Тест контрольная работа	
Тема 10. Исследование функций при помощи производных	Тест контрольная работа	
Тема 11. Неопределенный интеграл	Тест контрольная работа	
Тема 12. Геометрическое применение определенного интеграла	Тест контрольная работа	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
зачет	
«зачтено»	Выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе; правильно решает практические задачи без анализа полученного результата. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Незачтено»	Выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине рекомендуется следующая учебно-методическая литература:

1. Комарова Е.А., И.В. Кадина. Индивидуальные задания по математике для бакалавров по направлению подготовки: 35.03.03 - агрохимия и агропочвоведение; 35.03.05 - садоводство; 35.03.10 - ландшафтная архитектура. ВолГАУ. - Волгоград, 2015 г. – 32с.
2. Высшая математика. Стандартные задачи с основами теории : учеб. пособие / А.Ю. Вдовин [и др.]. - СПб.: Лань, 2009. - 192 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Лурье, И. Г. Высшая математика. Практикум: учеб. пособие / И.Г. Лурье, Т.П. Фунтикова. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. — 160 с. - ISBN 978-5-9558-0281-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/935333>
4. Шипачев., В.С. Математический анализ. Теория и практика [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.С. Шипачев. - 3-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 351 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469727>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Образовательный математический сайт: <http://exponenta.ru>
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. Математика. Режим доступа - <http://window.edu.ru>
3. Единый портал интернет-тестирования. Режим доступа - <http://i-exam.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

14. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
15. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).
16. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Тандем
2. MathCAD University Department, РТС, Академические (образовательные) лицензии, Гос. Контракт, 09-07-03, 09.07.2009, СофтЛайн Трейд, ЗАО, бессрочн., 200 плавающие.
3. AutoCad EDU (20мест), Autodesk, Академические (образовательные) лицензии, Сертификат, 10001495269, 03.01.2007, Autodesk, бессрочн., 20.
4. Scilab, Scilab Enterprises, Бесплатное ПО (Free), Freeware, <http://www.scilab.org/scilab/license>, Scilab Enterprises, бессрочн., неогранич.

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1) вести конспектирование учебного материала;
- 2) обращать внимание на определения, формулировки теорем, лемм, основные формулы, знание которых необходимо для успешного освоения данной дисциплины;

- 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью лучшего понимания изучаемого материала;
- 4) участвовать в обсуждении выбора метода решения рассматриваемых задач;
- 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На лабораторных занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины задач, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, командная работа, решение индивидуальных заданий. Для успешного обучения навыкам решения практических задач рекомендуется проработать изученный теоретический материал по данной теме.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Методические рекомендации обучающимся по подготовке к тестированию

- 1) Внимательно изучите структуру теста, оцените объем времени, выделяемого на данный тест, посмотрите, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.
- 2) Начните отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.
- 3) Внимательно читайте задания до конца, не пытайтесь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.
- 4) Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.
- 5) Рассчитывайте выполнение заданий так, чтобы осталось время на проверку и доработку. Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

Методические указания по подготовке и выполнению контрольной работы

1. Внимательно изучите теоретический материал – конспект, составленный на лекционном занятии. Выпишите формулы из конспекта по изучаемой теме.
2. Обратите внимание, как использовались данные формулы при решении задач на занятии.
3. Выпишите ваш вариант задания.
4. Решите предложенную задачу, используя выписанные формулы.
5. Проанализируйте полученный результат (правильность подстановки в формулы численных значений, правильность расчетов, правильность вывода неизвестной величины из формулы).
7. Решение задач должно сопровождаться необходимыми пояснениями. Расчётные формулы приводите на отдельной строке, выделяя из текста.
8. Запишите ответ к выполненной задаче.

Методические указания по подготовке и выполнению расчетно-графической работы

1. Внимательно изучите теоретический материал – конспект, составленный на лекционном занятии. Выпишите формулы из конспекта по изучаемой теме.
2. Обратите внимание, как использовались данные формулы при решении задач на занятии.
3. Выпишите ваш вариант задания.
4. Решите предложенную задачу, используя выписанные формулы.
5. В случае необходимости воспользуйтесь справочными данными.

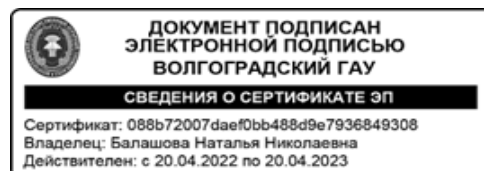
6. Проанализируйте полученный результат (правильность подстановки в формулы численных значений, правильность расчетов, правильность вывода неизвестной величины из формулы).
7. Решение задач должно сопровождаться необходимыми пояснениями. Расчётные формулы приводите на отдельной строке, выделяя из текста.
8. Задачи необходимо располагать в порядке номеров, указанных в заданиях, сохраняя номера задач.
9. Запишите ответ к выполненной задаче.
10. Расчетно-графическая работа должна быть выполнена в тетради в клетку. На внешней обложке тетради должны быть ясно написаны: название дисциплины, номер расчетно-графической работы; направление, номер группы, фамилия и инициалы студента; номер варианта; фамилия и инициалы проверяющего преподавателя. В конце работы следует проставить дату ее выполнения и расписаться.
11. На каждой странице тетради следует оставлять поля для замечаний преподавателя.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа.	301 кг – учебная аудитория	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук.
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
_____ Н.Н. Балашова
07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в
гостиничной индустрии

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по разработке, организации и внедрению системы качества во всех сферах деятельности предприятий гостиничной индустрии.

Изучение дисциплины «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» направлено на решение следующих задач:

- изучение нормативно-правовых основ стандартизации и подтверждении соответствия гостиничных услуг;
- формирование способности применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;
- приобретение способности обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- повышение уровня знаний национальной стандартизации в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.1. Организует работы по подтверждению соответствия гостиничного предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знать правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов
		Уметь оценить качество оказания услуг, обеспечить качество требуемым стандартом
		Владеть навыками контроля и оценки качества гостиничных услуг, подтверждения соответствия гостиничных услуг
	ПК-3.4. Организует контроль за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, соблюдением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии	Знать особенности качества процессов оказания услуг и их оценивания
		Уметь объективно оценивать процессы оказания гостиничных услуг
		Владеть навыками и способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания гостиничных услуг

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01) относится к вариативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Антикризисное управление в гостиничных комплексах» (Б1.В.07), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01),

«Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), будут полезными при прохождении таких практик, как «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Стандартизация услуг и типы классификаций в индустрии гостеприимства							
Тема 1. Особенности современного этапа стандартизации в сфере услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Система Международных стандартов ИСО	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Классификация средств размещения	2	-	4				12
Тема 4. Руководитель, коллектив и окружающая бизнес-среда в обеспечении качественных услуг туристам	2		4				12
Раздел II. Специфика управления качеством услуг в индустрии гостеприимства							
Тема 5. Объекты управления качеством услуг размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Терминология по управлению качеством	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Современные концепции управления качеством	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях	2	-	4	-	-	-	12

Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Стандартизация услуг и типы классификаций в индустрии гостеприимства							
Тема 1. Особенности современного этапа стандартизации в сфере услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Система Международных стандартов ИСО	-	-	1	-	-	-	18
Тема 3. Классификация средств размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 4. Руководитель, коллектив и окружающая бизнес-среда в обеспечении качественных услуг туристам	-	-	1	-	-	-	20
Раздел II. Специфика управления качеством услуг в индустрии гостеприимства							
Тема 5. Объекты управления качеством услуг размещения	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Терминология по управлению качеством	-	-	1	-	-	-	18
Тема 7. Современные концепции управления качеством	1	-	1	-	-	-	18
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях	1	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности современного этапа стандартизации в сфере услуг. Нормативные основы деятельности по стандартизации. Задачи и специфика стандартизации в сфере услуг. Виды документов по стандартизации в гостиницах. Государственные стандарты в сфере туризма. Стандарты организаций.

Тема 2. Система Международных стандартов ИСО. Назначение и область применения стандартов ИСО. Состав стандартов ИСО. Системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000. Руководство по качеству: назначение и структура документа. Процедуры разработки систем менеджмента качества и трудности внедрения.

Тема 3. Классификация средств размещения. Классификация гостиничных продуктов – структурная и уровневая. Стандартная международная классификация средств размещения. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в ряде стран. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Стандартная российская классификация средств размещения.

Тема 4. Руководитель, коллектив и окружающая бизнес-среда в обеспечении качественных услуг туристам. Задачи, методы действий и ответственность руководителя за качественные результаты обслуживания. Формы участия работников в обеспечении качественного обслуживания гостей. Кружки качества. Работа по координации взаимодействия поставщиков услуг и других объектов бизнес-среды, участвующих в обслуживании туристов. Государственные, отраслевые, фирменные, общественные, международные награды в сфере качества туристских услуг

Тема 5. Объекты управления качеством услуг размещения. Типология предприятий размещения и результаты их деятельности. Услуга. Турпродукт. Услуга размещения в турпродукте. Условия обслуживания. Процесс обслуживания. Ресурсная база предприятия. Критерии качества гостиничных услуг и условий обслуживания. Нормативные документы.

Тема 6. Терминология по управлению качеством. Необходимость терминологической определенности в вопросах управления качеством и во взаимоотношениях поставщиков и потребителей услуг. Нормативные документы по терминологии в управлении качеством. Терминология по управлению качеством в гостиничном бизнесе.

Тема 7. Современные концепции управления качеством. Зарубежный опыт управления качеством. Место задач управления качеством в функциональной структуре управления предприятием. Идея Всеобщего управления качеством (TQM). Принципы TQM. Отечественный опыт управления качеством.

Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях. Источники информации о состоянии качества услуг и процессов обслуживания. Виды контроля качества: внутренний аудит; внешние проверки. Методы контроля качества. Требования нормативных документов, устанавливающих методы и порядок контроля качества гостиничных услуг. Сертификация и лицензирование как методы контроля качества. Сертификация гостиничных услуг, российский и зарубежный опыт. Нормативные документы по процедурам сертификации и оценке соответствия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Стандартизация услуг и типы классификаций в индустрии гостеприимства		экзамен
Тема 1. Особенности современного этапа стандартизации в сфере услуг	тестирование	
Тема 2. Система Международных стандартов ИСО	коллоквиум	
Тема 3. Классификация средств размещения	доклад	
Тема 4. Руководитель, коллектив и окружающая бизнес-среда в обеспечении качественных услуг туристам	коллоквиум	
Раздел II. Специфика управления качеством услуг в индустрии гостеприимства		
Тема 5. Объекты управления качеством услуг размещения	коллоквиум	

Тема 6. Терминология по управлению качеством	коллоквиум	
Тема 7. Современные концепции управления качеством	тестирование	
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях	коллоквиум	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Пахомова, О. М. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: учебное пособие / О.М. Пахомова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 135 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1210065>

2. Аристов, О. В. Управление качеством: учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1356164>

3. Сулейманов, Н. Т. Управление качеством: учебное пособие / Н. Т. Сулейманов. - 3-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 261 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844022>

4. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1630349>

5. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск: РИПО, 2020. - 210 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Сайт по менеджменту качества – Режим доступа: www.quality.eur.ru

3. Сайт Техэксперт - Режим доступа: <http://www.cntd.ru>

4. Сайт Федерального агентства по техрегулированию и метрологии – Режим доступа: <http://protect.gost.ru>

5. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-ra.com

6. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

7. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

17. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

18. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Туристские формальности в гостиничной деятельности» является формирование у бакалавров системы знаний в области существующих туристских формальностей, умений применять их в ходе организации туров и навыков оформления документов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- обучение студентов правилам и нормам, которые должны выполняться туристом и организациями, имеющими отношение к осуществлению услуг туризма и гостеприимства;
- изучение особенностей государственного регулирования туристской деятельности, в частности туристских формальностей, как в Российской Федерации, так и за рубежом, а также мирового и отечественного опыта в этой области и его анализ;
- обретение теоретических знаний по вопросам туристских формальностей практических навыков по работе с соответствующей документацией, обеспечивающей туристскую деятельность, а также организацию туров с учетом полученных знаний в области туристских формальностей.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Демонстрирует навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать теоретические основы решения стандартных задач в сфере туристских формальностей
		Уметь использовать знания и применять способы решения стандартных задач в сфере туристских формальностей в различных сферах туристической деятельности и гостеприимства
		Владеть практическими навыками по работе с туристскими формальностями в различных сферах туризма и гостеприимства
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.11 Осуществляет деятельность по вопросам туристских формальностей в гостиничной индустрии с учетом теоретических основ гостеприимства и полученных знаний в области туристских формальностей.	Знать законодательно установленные правила и технологию процесса обслуживания туристов, обеспечивающего выполнение туристских формальностей
		Уметь применять правила и технологию процесса обслуживания туристов, обеспечивающего выполнение туристских формальностей;
		Владеть способностью организовать процесс обслуживания туристов, обеспечивающий выполнение туристских формальностей;

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	

Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса; Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг; Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах; Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах; Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии; Б1.В.17 Основные службы гостиницы; Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия; Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии; Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов; Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела; Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства; Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе; Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии; Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов; Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии; Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), будут полезными при прохождении Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам
			7
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		20	20
Лекционные занятия		10	10
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		10	10
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		88	88
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		88	88
Промежуточная аттестация		-	-
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		0	0
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		6	6
Лекционные занятия		2	2
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		98	98
Выполнение курсовой работы		-	-

Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		83	83
Промежуточная аттестация		4	4
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		4	4
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1 Понятие, содержание и правовая база туристских формальностей	2	-	2	-	-	-	18
Тема 2 Визовые формальности	2	-	2	-	-	-	18
Тема 3 Таможенно-тарифное регулирование	2	-	2	-	-	-	18
Тема 4 Медицинские формальности	2	-	2	-	-	-	17
Тема 5 Перемещение через границу культурных ценностей, флоры и фауны	2	-	2	-	-	-	17
Итого по дисциплине	10	-	10	-	-	-	88

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	

Раздел 1. Основные понятия сельского гостеприимства							
Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России	-	-	1	-	-	-	12
Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации	1	-	-	-	-	-	12
Раздел 2. Современное состояние развития сельского гостеприимства							
Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом	-	-	1	-	-	-	12
Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России	-	-	1	-	-	-	12
Раздел 3. Особенности формирования и реализации турпродукта для сельского гостеприимства							
Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства	1	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Особенности формирования и продвижения турпродукта в сельском гостеприимстве	-	-	1	-	-	-	12
Тема 7. Особенности работы гида на сельских туристских и экскурсионных маршрутах	-	-	-	-	-	-	11
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1 Понятие, содержание и правовая база туристских формальностей.

История возникновения и понятие туристских формальностей. Содержание туристских формальностей. основополагающие правовые акты туристских формальностей. Международные, региональные и национальные туристские организации. Современное состояние международной туристской деятельности.

Тема 2 Визовые формальности.

Виды виз. Особенности визового и безвизового въезда.

Порядок оформления визы. Шенгенское соглашение. Шенгенские визы. Подача документов в посольства для оформления виз: деловых, студенческих, гостевых. Собеседование в посольстве зарубежной страны. Отказ в визе.

Тема 3 Таможенно-тарифное регулирование

Таможенные платежи. Классификация таможенных режимов. Процедуры таможенного декларирования. Таможенный контроль товаров, перемещаемых физическими лицами. Порядок ввоза и вывоза иностранной валюты

Тема 4 Медицинские формальности.

Основные цели и задачи медицинских формальностей. Обзор основных заболеваний путешественников. Профилактика и борьба с инфекцией. Государственное регулирование в области санитарно-эпидемиологической безопасности туристов. Санитарный и эпидемиологический контроль. Страхование при поездках. Правовые основы страхования в Российской Федерации. Основные виды страхования в туризме. Практические рекомендации по страхованию в туризме.

Тема 5 Перемещение через границу культурных ценностей, флоры и фауны

Вывоз культурных ценностей из РФ. Ввоз культурных ценностей в РФ и другие страны мира. Вывоз личных животных из РФ. Ввоз растений и животных в РФ и другие страны мира.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России	индивидуальное / групповое творческое задание	зачет с оценкой
Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации		
Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом	тестовые задания	
Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России		
Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний

	(повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 375 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855507>

2. Захарова, Н. А. Туристские формальности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020 — 220 с. — Текст : электронный — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93553.html>

3. Захарова, И. Ю. Туристские формальности в экотуризме : учебное пособие / И. Ю. Захарова. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2011 — 63 с. — Текст : электронный — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9762.html> (дата обращения: 15.05.2021).

4. Дурович, А. П. Организация туризма : учебное пособие / А. П. Дурович. - Минск : РИПО, 2020. - 295 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214836>

5. Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / А. Д. Чудновский, Ю. М. Белозерова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 335 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843593>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru

2. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф

3. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.

4. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.

5. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.

6. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа:

<http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.

7. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.

8. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.

9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.

10. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.

11. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в

дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: индивидуальные / групповые творческие задания, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3

			шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Д.Ю. Шарапов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета _____

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Виды и тенденции развития сервиса» является формирование у бакалавров системы знаний о факторах внешней среды, влияющих на характеристику и динамику развития сервиса и туризма, навыков овладения профессиональными технологиями, умениями проводить исследования для решения поставленных задач в сфере туризма и гостеприимства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с современным состоянием, особенностями различных видов туризма; тенденциями развития сервиса и туризма;
- освоение теоретических знаний и практических умений определять тенденции развития туризма, международные и региональные проблемы обслуживания туристов;
- приобретение навыков успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции с учетом видов и тенденций развития сервиса и туризма.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач	Знать философские основы познания видов, тенденций и трендов развития сервиса и туризма
		Уметь применять методы научного познания, методы системного анализа видов и тенденций развития сервиса и туризма для решения поставленных задач
		Владеть навыками синтеза, системного анализа информации о тенденциях развития сервиса и туризма
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Знать особенности взаимодействия с людьми в целях успешного выполнения профессиональных задач в развитии сервиса и туризма
		Уметь недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей, трендов и тенденций развития сервиса и туризма
		Владеть навыками успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции с учетом видов и тенденций развития сервиса и туризма

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Виды и тенденции развития сервиса» (Б1.В.04) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.18 Математика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная			+			
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах							
Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.02 Философия	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная		+				
Б1.В.15 История туризма и гостеприимства	Очная			+			
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		

Для успешного освоения дисциплины «Виды и тенденции развития сервиса» (Б1.В.04) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.01 История (история России, всеобщая история); Б1.О.02 Философия; Б1.О.18 Математика; Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б2.О.01(У) Ознакомительная практика. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Виды и тенденции развития сервиса» (Б1.В.04), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б2.О.03(П) Сервисная практика; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам
			6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		32	32
Лекционные занятия		16	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		16	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		40	40
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		40	40
Промежуточная аттестация		0	0
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		0	0
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	72	72
	зачетных единиц	2	2

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		6	6
Лекционные занятия		2	2
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		98	98
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		83	83
Промежуточная аттестация		4	4

Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		4	4
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства:	2	-	2	-	-	-	5
Тема 2. Виды туризма и факторы, определяющие его развитие:	2	-	2	-	-	-	5
Тема 3. Тенденции развития индустрии гостеприимства	2	-	2	-	-	-	5
Тема 4. Туристский продукт как продукт туристской индустрии	2	-	2	-	-	-	5
Тема 5. Покупательское поведение современного потребителя туристских услуг	2	-	2	-	-	-	5
Тема 6. Основы современного бизнеса индустрии туризма и гостеприимства	2	-	2	-	-	-	5
Тема 7. Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства	2	-	2	-	-	-	5
Тема 8. Маркетинговые исследования туристской индустрии	2	-	2	-	-	-	5
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	40

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	

Тема 1. Тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства:	-	-	1	-	-	-	10
Тема 2. Виды туризма и факторы, определяющие его развитие:	1	-	-	-	-	-	10
Тема 3. Тенденции развития индустрии гостеприимства	-	-	1	-	-	-	10
Тема 4. Туристский продукт как продукт туристской индустрии	-	-	-	-	-	-	10
Тема 5. Покупательское поведение современного потребителя туристских услуг	1	-	-	-	-	-	10
Тема 6. Основы современного бизнеса индустрии туризма и гостеприимства	-	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства	-	-	-	-	-	-	11
Тема 8. Маркетинговые исследования туристской индустрии			1				11
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства:

1. Сущность, состояние и тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства.
2. Тенденции развития туристского спроса.
3. Функции туризма и его значение для общества.

Тема 2. Виды туризма и факторы, определяющие его развитие:

1. Современная туристская деятельность.
2. Разновидности туризма.
3. Развитие туризма в России

Тема 3. Тенденции развития индустрии гостеприимства

1. Этапы развития гостиничной индустрии.
2. Развитие гостиничного хозяйства в РФ после революции.
3. Рост и расширение гостиничной индустрии.

Тема 4. Туристский продукт как продукт туристской индустрии

1. Основные понятия и определения.
2. Особенности туристского продукта и их влияние на технологии продаж.
3. Структурная модель современного туристского продукта.
4. Экскурсионное обслуживание.
5. Индустрия развлечений.

Тема 5. Покупательское поведение современного потребителя туристских услуг

1. Туристские мотивации. Их влияние на технологии продаж.
2. Психологические процессы, влияющие на технологии продаж.
3. Процесс принятия клиентом решения о покупке.

Тема 6. Основы современного бизнеса индустрии туризма и гостеприимства

1. Внешняя и внутренняя среда индустрии туризма и гостеприимства.
2. Выбор метода ценообразования.
3. Безопасность туристского бизнеса.

Тема 7. Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства

1. Современные трансформации мировой индустрии туризма и гостеприимства.
2. Тактические особенности финансирования туристического бизнеса.
3. Анализ состояния и перспективы развития туризма и гостеприимства в стране.

Тема 8. Маркетинговые исследования туристской индустрии

1. Рынок и его комплексное и системное исследование.
2. Изучение конъюнктуры рынка гостиничных и туристских услуг.
3. Конкурентоспособность гостиничного продукта.
4. Новые тенденции на рынке гостиничных услуг.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства:	доклад (сообщение)	зачет
Тема 2. Виды туризма и факторы, определяющие его развитие:		
Тема 3. Тенденции развития индустрии гостеприимства		
Тема 4. Туристский продукт как продукт туристской индустрии	доклад (сообщение)	
Тема 5. Покупательское поведение современного потребителя туристских услуг		
Тема 6. Основы современного бизнеса индустрии туризма и гостеприимства	доклад (сообщение)	
Тема 7. Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства		
Тема 8. Маркетинговые исследования туристской индустрии		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Кочубей, Е. И. Факторы дестабилизации экономики России в 2020 г. и механизмы их предотвращения / Е. И. Кочубей, А. В. Сапунов // Естественно-гуманитарные исследования. – 2021. – № 34(2). – С. 108-112. – Текст : электронный. – URL: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_46325964_97632119.pdf

2. Макринова Е.И., Лысенко В.В. Виды и тенденции развития туризма: Задания для практических занятий и самостоятельной работы. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2018. – 56 с. - Текст : электронный. - URL: https://www.bukep.ru/assets/files/uch_rab/edu/test_new_edu/08__dpo/ppk/2018/oz/m/Metod_Disc_TIOT_28.02.2018.pdf

3. Региональные ресурсы и современные тренды развития регионального туризма : материалы Всероссийской (с международным участием) научнопрактической конференции (г. Кострома, 28–29 октября 2021 г.) / отв. ред., сост. Е. Н. Белякова. – Электронные текстовые, граф. дан. (7,6 Мб). – Кострома : Костромской государственный университет, 2021. – 161 с.– Текст : электронный. - URL: https://ksu.edu.ru/files/Конф_по_туризму_2021_27_12.pdf

4. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861571>

5. Стратегии и современные тренды регионального туризма и гостеприимства: материалы Всероссийской научно-практической конференции 11 апреля 2019 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : Русайнс, 2019. - 692 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861561>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

12. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru

13. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф

14. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.

15. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.

16. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.

17. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.

18. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.

19. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.

20. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.

21. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.

22. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено» или «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета _____
подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» является формирование системы знаний у обучающихся о сущности и особенностях анимационной деятельности, а также формирование навыков организации и управлением анимационной деятельностью в индустрии гостеприимства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) изучить теоретические основы организации анимационной деятельности в гостиничных комплексах;
- б) изучить виды анимационной деятельности в индустрии гостеприимства;
- в) дать обучающимся представление об особенностях организации анимационной деятельности для различного целевого потребителя;
- г) определить значение анимационной деятельности на различных предприятиях в индустрии гостеприимства;
- д) сформировать навыки составления сценариев и проведения анимационных мероприятий;
- е) овладеть навыками проектирования анимационных программ для индустрии гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.5. Планирует и организует анимационную деятельность в гостиничных комплексах	Знать теоретические основы планирования и организации анимационной деятельности на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства
		Уметь организовывать анимационную деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства
		Владеть навыками составления сценариев и проведения анимационных мероприятий на предприятиях индустрии гостеприимства
ПК-2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2.2. Организует взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами на основе организации анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Знать технику ведения анимационных программ с учетом специфики потребителей на предприятиях индустрии гостеприимства
		Уметь проводить анимационные программы с учетом специфики потребителей на предприятиях индустрии гостеприимства
		Владеть навыками проектирования анимационных программ для различного целевого потребителя индустрии гостеприимства.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная						

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная						
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная						
ПК-2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами							
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности	Очная		+	+			
	Заочная						
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная						
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная						

Для успешного освоения дисциплины «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин общегуманитарного цикла. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности; Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий; Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии; Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности; Б1.В.17 Основные службы гостиницы; Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия; Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии; Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе; Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов; Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела; Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства; Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг; Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии; Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов; Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии; Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		48	64			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	96			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		56	56			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		0	0			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам			
			2	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		8	8			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	127			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		87	87			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		0	0			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. История массовых празднеств и зрелищ	2	-	4	-	-	-	7
Тема 2. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.	2	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Организация анимационной деятельности в туроперейтинге: создание туристских анимационных программ	2	-	4	-	-	-	7
Тема 4. Организация анимационной деятельности в экскурсионной деятельности	2	-	4	-	-	-	7
Тема 5. Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах.	2	-	4	-	-	-	7
Тема 6. Организация анимационной деятельности на предприятиях общественного питания	2	-	4	-	-	-	7
Тема 7. Методика и техника организации анимационной деятельности в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	2	-	4	-	-	-	7
Тема 8. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.	2	-	4	-	-	-	7
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. История массовых празднеств и зрелищ	1	-	-	-	-	-	10

Тема 2. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.	1	-	-	-	-	-	11
Тема 3. Организация анимационной деятельности в туроперейтинге: создание туристских анимационных программ	-	-	1	-	-	-	11
Тема 4. Организация анимационной деятельности в экскурсионной деятельности	-	-	1	-	-	-	11
Тема 5. Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах.	-	-	1	-	-	-	11
Тема 6. Организация анимационной деятельности на предприятиях общественного питания	-	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Методика и техника организации анимационной деятельности в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях	1	-	-	-	-	-	11
Тема 8. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.	1	-	-	-	-	-	11
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	87

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. История массовых празднеств и зрелищ.

Формы проведения досуга в различные исторические эпохи. Хронология развития массовых празднеств и зрелищ. Русская народная культура как основа анимационного сервиса. Календарь русских народных праздников. Исторические примеры взаимосвязи гостиничных и анимационных услуг. Предпосылки возникновения туристской анимационной деятельности как массового индустриального явления в конце XX в.

Тема 2. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.

Основные понятия туристской анимационной деятельности. Функции туристской анимационной деятельности. Типология анимационной деятельности. Виды анимационной деятельности. Сущность анимационной деятельности в сфере гостеприимства. Разновидности анимационной деятельности в сфере гостеприимства и виды анимационных программ. Роль аниматоров в организации и реализации анимационных программ. Подбор персонала в службу анимационной деятельности. Основные личностные качества аниматора. Основные правила поведения аниматоров. Различные приемы мотивации труда аниматоров. Материально-техническая база для реализации анимационных программ. Основные положения современной концепции анимационной деятельности.

Тема 3. Организация анимационной деятельности в туроперейтинге: создание туристских анимационных программ.

Формы анимационного обслуживания и разновидности анимационных услуг в туроперейтинге. Основные и дополнительные услуги. Материально-техническая база для реализации анимационных программ в туроперейтинге. Примеры анимационных программ в туроперейтинге.

Тема 4. Организация анимационной деятельности в экскурсионной деятельности.

Формы анимационного обслуживания и разновидности анимационных услуг в экскурсионной деятельности. Основные и дополнительные услуги. Материально-техническая база для реализации

анимационных программ в экскурсионной деятельности. Примеры анимационных программ в экскурсионной деятельности.

Тема 5. Организации анимационной деятельности в гостиничных комплексах.

Формы анимационного обслуживания и разновидности анимационных услуг в гостиничных комплексах. Основные и дополнительные услуги. Материально-техническая база для реализации анимационных программ в гостиничных комплексах. Примеры анимационных программ в гостиничных комплексах.

Тема 6. Организация анимационной деятельности на предприятиях общественного питания.

Формы анимационного обслуживания и разновидности анимационных услуг на предприятиях общественного питания. Основные и дополнительные услуги. Материально-техническая база для реализации анимационных программ на предприятиях общественного питания. Примеры анимационных программ на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Организация анимационной деятельности в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях.

Формы анимационного обслуживания и разновидности анимационных услуг в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях. Основные и дополнительные услуги. Материально-техническая база для реализации анимационных программ в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях. Примеры анимационных программ в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях.

Тема 8. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.

Цель и задачи, решаемые при разработке проектов анимационных программ. Объем и качество проектов анимационных программ. Этапы разработки и реализации проектов анимационных программ. Основные требования к построению анимационных программ. Значение фирменного стиля в гостиничной анимационной деятельности. Анализ анимационной деятельности предприятий сферы гостеприимства. Особенности работы с туристами разных категорий. Анализ потребительских предпочтений на анимационные услуги. Проектирование анимационного сервиса на предприятиях сферы гостеприимства. Экономическое обоснование внедрения анимационных услуг

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. История массовых празднеств и зрелищ	собеседование	экзамен
Тема 2. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.		
Тема 3. Организация анимационной деятельности в туроперейтинге: создание туристских анимационных программ	ситуационные задания	
Тема 4. Организация анимационной деятельности в экскурсионной деятельности	ролевая игра (инсценирование)	
Тема 5. Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах.		
Тема 6. Организация анимационной деятельности на предприятиях общественного питания	ролевая игра	
Тема 7. Методика и техника организации анимационной деятельности в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях		

Тема 8. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.	собеседование	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 баллов)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач.

	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Курсовая работа	
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны правильные ответы на вопросы
«Хорошо»	Основные требования к КР и ее презентации в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к КР. Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы.
«Неудовлетворительно»	Тема КР не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена самостоятельно. Отсутствует презентация КР.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Сущенко, Л. А. Режиссерские технологии детско-юношеских культурно-досуговых программ [Текст]: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. Л. А. Сущенко. – Кемерово: Кемеров. гос. ин-т культуры, 2018. – 95 с. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=344201>.

2. Переверзев М.П. Менеджмент в сфере культуры и искусства : учеб. пособие / М.П. Переверзев, Т.В. Косцов ; под ред. М.П. Переверзева. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 192 с. - 192 с. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=303887>.

3. Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О.Я. Гойхман. — 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 194 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1071381>

4. Косульникова Т. Л. Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах: методические указания по выполнению курсовой работы для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»: методические указания /Т. Л. Косульникова; ФГБОУ ВО «ВолГАУ». - Волгоград, 2020. — 16 с. - — Текст : электронный. - URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

5. Репринцева, Г. И. Игра - ключ к душе ребенка. В чьих руках окажется это волшебное средство? : науч.-метод. пособие / Репринцева. Г.И. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 319 с. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/971593>.

6. Сизенева, Л. А. Анимационная деятельность в туристском бизнесе: организация и оценка экономической эффективности : Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлениям: 43.03.01 Сервис, 43.03.01 Сервис и 43.04.02 Туризм / Л. А. Сизенева, Т. Л. Косульникова, Д. Ю.

Шарапов ; ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ. – Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2022. – 72 с. – Текст : электронный. - URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.
3. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) [Электронный ресурс] Режим доступа: www.russiatourism.ru
4. Национальная академия туризма [Электронный ресурс] Режим доступа: www.nat-moo.ru
5. Российский Союз туриндустрии [Электронный ресурс] Режим доступа: www.rustourunion.ru
6. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала "ТУТ туристские технологии" [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.astt.ru>
7. Всемирная туристская организация ЮНВТО [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.unwto.org>
8. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
9. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tpnews.ru
10. Журнал «Гостиница и ресторан: управление и бизнес» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.prohotel.ru

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

19. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
20. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на

которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование, ситуационные задания, ролевая игра, инсценирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена, выполнения и защиты курсовой работы. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа:	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной

	308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	Волгоград, ул. Казахская, 33	мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стеклянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Теория и практика сельского гостеприимства» является формирование у бакалавров системы знаний об нормативно-правовых и организационно-технологических основах деятельности современных предприятий сферы сельского гостеприимства, выработка умений и навыков, необходимых для организации и управления качеством услуг в индустрии сельского гостеприимства с учётом требований потребителей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- охарактеризовать роль сельского гостеприимства в развитии сферы социально-культурных услуг;
- дать теоретические знания в области сельского гостеприимства с учётом многообразия его социальных, этнических, конфессиональных и культурных составляющих;
- определить возможности использования передового зарубежного и отечественного опыта в сфере сельского гостеприимства в условиях различных российских регионов;
- рассмотреть правовые и нормативные документы, определяющие деятельность малых средств размещения, расположенных в сельской местности и малых городах, в Российской Федерации и за рубежом;
- изучить особенности планирования и организации предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в предприятиях сферы сельского гостеприимства;
- исследовать проблемы и перспективы развития сферы сельского туризма и гостеприимства в Волгоградской области.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из различных источников	Знать теоретические основы в области сельского гостеприимства с учётом многообразия его социальных, этнических, конфессиональных и культурных составляющих
		Уметь анализировать передовой опыт в сфере сельского гостеприимства для дальнейшего использования
		Владеть навыками синтеза информации, полученной из различных источников при оказании услуг сельского гостеприимства
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.8. Планирует и организует обслуживание, деятельность по благоустройству санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства	Знать особенности планирования и организации предоставления услуг на предприятиях сферы сельского гостеприимства
		Уметь осуществлять комплекс работ по обслуживанию гостей предприятий сельской индустрии гостеприимства
		Владеть навыками оказания услуг для различных категорий туристов и на различных предприятиях сферы сельского гостеприимства

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.18 Математика	Очная	+					
	Заочная						
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная						
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная						
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная						
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	Заочная						
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная						
	Очная		+				

Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Заочная						
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная						
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная						
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная						
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная						
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная						

Для успешного освоения дисциплины «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.18 Математика; Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг; Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса; Б.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных; Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии; Б1.В.17 Основные службы гостиницы; Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия; Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела; Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства; Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе; Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии; Б2.О.01(У) Ознакомительная практика; ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия; ФТД.02 Стандарты гостеприимства; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), будут полезными при освоении таких дисциплин

и (или) прохождении таких практик, как: Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности; Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий; Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов; Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов; Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии; Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам
			6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		28	28
Лекционные занятия		14	14
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		14	14
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		80	80
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		80	80
Промежуточная аттестация		0	0
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		0	0
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		6	6
Лекционные занятия		2	2
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-

в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		98	98
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		83	83
Промежуточная аттестация		4	4
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		4	4
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самос- тоятель- ное изу- чение разде- лов и тем Лекци- онные занятия
	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	
Раздел 1. Основные понятия сельского гостеприимства							
Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России	2	-	2	-	-	-	11
Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации	2	-	2	-	-	-	12
Раздел 2. Современное состояние развития сельского гостеприимства							
Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом	2	-	2	-	-	-	12
Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России	2	-	2	-	-	-	12
Раздел 3. Особенности формирования и реализации турпродукта для сельского гостеприимства							
Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства	2	-	2	-	-	-	11
Тема 6. Особенности формирования и продвижения турпродукта в сельском гостеприимстве	2	-	2	-	-	-	11

Тема 7. Особенности работы гида на сельских туристских и экскурсионных маршрутах	2	-	2	-	-	-	11
Итого по дисциплине	14	-	14	-	-	-	80

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Раздел 1. Основные понятия сельского гостеприимства							
Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России	-	-	1	-	-	-	12
Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации	1	-	-	-	-	-	12
Раздел 2. Современное состояние развития сельского гостеприимства							
Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом	-	-	1	-	-	-	12
Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России	-	-	1	-	-	-	12
Раздел 3. Особенности формирования и реализации турпродукта для сельского гостеприимства							
Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства	1	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Особенности формирования и продвижения турпродукта в сельском гостеприимстве	-	-	1	-	-	-	12
Тема 7. Особенности работы гида на сельских туристских и экскурсионных маршрутах	-	-	-	-	-	-	11
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России

История возникновения сельского (аграрного) туризма, начиная с времен Античности. Предпосылки появления сельского (аграрного) туризма. Мировой опыт развития сельского (аграрного) туризма. Состояние сельского (аграрного) туризма в Европе. История возникновения и развития сельского (аграрного) туризма в России. Перспективы развития сельского (аграрного) туризма.

Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации

Государственное регулирование сельского туризма: законы и нормативно-правовые акты; стратегии, концепции и программы развития сельских территорий, аграрного и сельского туризма в Российской Федерации и ее регионах. Правовые особенности при оказании услуг по сельскому туризму в разных организационно-правовых формах: личные подсобные хозяйства, крестьянские (фермерские) хозяйства, сельскохозяйственные потребительские кооперативы.

Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом

Анализ эффективных зарубежных моделей развития сельского (аграрного) туризма. Характеристика французской модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика итальянской модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика германской модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика кипрской и греческой модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика американской модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика польской и стран Балтии модели сельского (аграрного) туризма. Характеристика Белорусской модели сельского (аграрного) туризма.

Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России

Формирование сельского туризма в России. Основные направления развития сельского туризма в России. Российские организации, специализирующиеся на сельском туризме. Региональная модель развития сельского туризма. Направления развития сельского туризма в России. Развитие сельского (аграрного) туризма в Московском регионе.

Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства

Классификация форм сельского туризма по формам развития. Классификация форм сельского туризма по средствам размещения. Классификация форм сельского туризма по характеру отдыха.

Тема 6. Особенности формирования и продвижения турпродукта в сельском гостеприимстве

Система управления сельским туризмом в России. Социально-экономические факторы развития сельского туризма. Организация и планирование работы по формированию и внедрению агротуров, рекламе, презентации, продаже путевок.

Тема 7. Особенности работы гида на сельских туристских и экскурсионных маршрутах

Техника и методика ведения экскурсий; методы проектирования, организации и реализации экскурсий с учетом особенностей работы гида в сельской местности. Законы и нормативно-правовые акты в сфере сельского туризма и организационные методы обеспечения безопасности экскурсантов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Основные понятия сельского гостеприимства		зачет
Тема 1. Исторические аспекты развития сельского гостеприимства за рубежом и в России	индивидуальное / групповое творческое задание	
Тема 2. Нормативно-правовая база сельского гостеприимства в Российской Федерации		
Раздел 2. Современное состояние развития сельского гостеприимства		
Тема 3. Современное состояние развития сельского гостеприимства за рубежом	круглый стол	
Тема 4. Современное состояние и проблемы развития сельского гостеприимства в России		

Раздел 3. Особенности формирования и реализации турпродукта для сельского гостеприимства		доклад (сообщение)
Тема 5. Классификация форм и видов сельского гостеприимства		
Тема 6. Особенности формирования и продвижения турпродукта в сельском гостеприимстве		
Тема 7. Особенности работы гида на сельских туристских и экскурсионных маршрутах		

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины***

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Результаты исследования «Текущее состояние сельского туризма в России. Выявление проблем и перспектив в развитии сельского туризма в стране (2019 год)» / Лебедева И.В., Копылова С.Л. - Москва: АНО АРСИ, 2019. - 44 с. - Текст : электронный. - URL: http://просельскийтуризм.рф/assets/files/books/report-research_rural-tourism-in-russia_arsi_2019.pdf

2. Методическое пособие «Сельский туризм как средство развития сельских территорий» / Лебедева И.В., Копылова С.Л. — Москва: АНО «АРСИ», 2018. — 164 с. - Текст : электронный. - URL: <https://просельскийтуризм.рф/assets/files/books/metodichka-final.pdf>

3. Актуальные аспекты развития сельского (аграрного) туризма в России: материалы IV Всерос. науч.-практ. конф. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2020 – 132 с. - Текст : электронный. – URL: <http://elibrary.udsu.ru/xmlui/bitstream/handle/123456789/19442/378.pdf?sequence=1>

4. Шарапов Д. Ю. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Теория и практика сельского гостеприимства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / Д. Ю. Шарапов, И. В. Кривцов, Т. Л. Косульникова ; Волгоградский государственный аграрный университет, Экономический факультет, Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии». - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. - 16 с. - Текст : электронный. – URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

5. Шарапов, Д. Ю. Теория и практика сельского гостеприимства : методические указания по выполнению контрольных работ для бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / Д. Ю. Шарапов, Т. Л. Косульникова ; Волгоградский государственный аграрный университет, Экономический факультет, Кафедра "Агротуризм и сервисные технологии". - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022. - 16 с. - Текст : электронный. – URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

6. Шарапов, Д. Ю. Теоретические основы агротуризма : методические указания по выполнению контрольных работ для бакалавров по направлению подготовки 43.03.01 Сервис / Д.

Ю. Шарапов, Т. Л. Косильникова ; Волгоградский государственный аграрный университет, Экономический факультет, Кафедра "Агротуризм и сервисные технологии". - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022. - 16 с. - Текст : электронный. – URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

23. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru
24. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф
25. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.
26. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.
27. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.
28. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.
29. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.
30. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.
31. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.
32. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.
33. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических

положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: индивидуальные / групповые творческие задания, круглый стол, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено» или «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа:	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной

	308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	Волгоград, ул. Казахская, 33	мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стеклянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

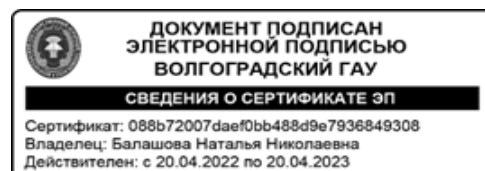
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Основной целью данного курса является формирование у студентов системы знаний о теории и практике антикризисного управления.

Изучение дисциплины «Антикризисное управление в гостиничных комплексах» направлено на решение следующих задач:

- получение практических навыков диагностики, предупреждения и преодоления кризисов в социально-экономических системах.
- изучение теоретических основ и нормативно-законодательной базы антикризисного управления;
- ознакомление с механизмом государственного регулирования кризисных ситуаций;
- овладение методикой диагностики кризисного состояния организации;
- формирование навыков разработки стратегии и тактики антикризисного управления организацией;
- приобретение компетенций в области антикризисного менеджмента.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм, определяет ресурсы и ожидаемые результаты, оценивает вероятные риски и ограничения для решения поставленных задач	Знать особенности и принципы формирования задач в рамках поставленной цели
		Уметь определить оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
		Владеть навыками анализ поставленной цели и формулировки задач, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.5 Осуществляет контроль, координацию и оценку эффективности деятельности по антикризисному управлению в гостиничных комплексах	Знать основные принципы контроля деятельности предприятий (подразделений) предприятий гостиничного комплекса
		Уметь использовать методы и приемы контроля эффективности деятельности по антикризисному управлению предприятий гостиничного комплекса
		Владеть навыками контроля, координации и оценки эффективности деятельности по антикризисному управлению в гостиничных комплексах

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.В.07) Антикризисное управление в гостиничных комплексах относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана

подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование	Очная				+		
Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства							
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг							
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная			+			

Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности							
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины (Б1.В.07) «Антикризисное управление в гостиничных комплексах» необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин Обязательной части, изучаемых на 1-го курсе. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины (Б1.В.07)

«Антикризисное управление в гостиничных комплексах» будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как (Б1.О.16) Управление проектами в сфере сервиса, (Б1.В.01) Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии, (Б1.В.19) Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, (Б1.В.11)

Управление персоналом в гостиничной индустрии, при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	32			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	76	76			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	76	76			
Промежуточная аттестация***	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	0	0			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		Сессия 5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	98	98			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	83	83			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в том числе в форме практич еской подгото вки	
Раздел 1. Экономические основы возникновения кризисных ситуаций							
Тема 1: Кризисы в развитии организации	2	-	2	-	-	-	10
Тема 2. Механизмы государственного регулирования кризисных ситуаций	2	-	2	-	-	-	10

Тема 5 Прогнозирование банкротства	-	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Тактические решения в антикризисном управлении	1	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Методы финансового оздоровления неплатежеспособных организаций	-	-	-	-	-	-	12
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

1. Понятие антикризисного управления
2. Принципы антикризисного управления
3. Сущность и виды кризисов
4. Механизмы антикризисного управления
5. Цели и задачи антикризисного управления
6. Участники правового регулирования кризисной ситуации
7. Роль стратегии в антикризисном управлении компанией
8. Внешние факторы, влияющие на финансово-экономическое состояние предприятия
9. Внутренние факторы, влияющие на финансово-экономическое состояние предприятия
10. Теория жизненных циклов организации по И. Адизесу
11. Понятие и виды банкротства
12. Задачи проведения процедур банкротства
13. Издержки и признаки банкротства
14. Прогнозирование вероятности банкротства организации
15. Анализ состава и структуры выпускаемых услуг
16. Анализ конкурентоспособности услуг
17. Общие причины неплатежеспособности
18. Типовые причины неплатежеспособности предприятия
19. Методы антикризисного управления
20. Этапы выхода из кризиса
21. Факторы, влияющие на эффективность антикризисного управления
22. Роль стратегии в антикризисном управлении компанией
23. Особенности антикризисного управления персоналом
24. Антикризисное финансовое управление
25. Оценка кризисного состояния гостиничной индустрии России
26. Ключевые направления антикризисного маркетинга в гостиничном бизнесе

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Экономические основы возникновения кризисных ситуаций		Зачет

Тема 1: Кризисы в развитии организации	выступление на семинаре, кейс	
Тема 2. Механизмы государственного регулирования кризисных ситуаций	выступление на семинаре	
Тема 3. Правовые основы финансового оздоровления и банкротства организаций	выступление на семинаре	
Тема 4. Диагностика состояния неплатежеспособных предприятий	выступление на семинаре	
Раздел 2. Стратегия в антикризисном управлении		
Тема 5 Прогнозирование банкротства	выступление на семинаре	
Тема 6. Тактические решения в антикризисном управлении	выступление на семинаре, кейс	
Тема 7. Методы финансового оздоровления неплатежеспособных организаций	выступление на семинаре, кейс	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

4. Орехов, В.И. Антикризисное управление: учебное пособие / В.И. Орехов, Т.Р. Орехова, К.В. Балдин. – 2-е издание, исправленное - Москва: ИНФРА-М, 2018. – 268 с. – Текст: электронный. – URL: <http://znanium.com/bookread.php?book=951284>

5. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.

6. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 656 с. Текст: электронный. URL:<http://znanium.com/catalog/product/959874>

7. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. — Москва: Дашков и К, 2018. — 468 с. — Текст: электронный. — URL: <http://znanium.com/catalog/product/318610>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам

<http://abc.vvsu.ru/> / - Библиотека студента. Электронные учебные пособия от экономики, философии, сервиса, дизайна до права и социологии (более 420 единиц и каждый день новое).

<http://www.rsl.ru/> / - Российская государственная библиотека

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

6. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

7. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

8. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;

4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в

дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, тестовые задания, выступления на семинаре, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг -	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные

	учебная лаборатория (компьютерный класс).		компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кв. - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кв.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

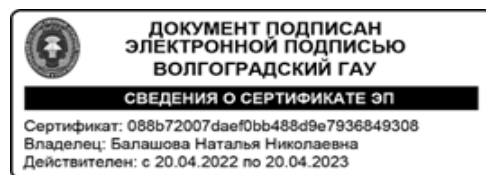
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.О.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии _____

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисных технологий _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Управление персоналом в гостиничной индустрии» является формирование в стенах вуза высококультурных магистров нового поколения, имеющих широкий кругозор, владеющих большой информацией об управлении.

Основной целью данного курса становится исследование способности современных организаций к использованию достижений теории и практики современного менеджмента. Курс нацелен на развитие навыков эффективного управления персоналом и способности к принятию обоснованных управленческих решений в области управления персоналом.

Изучение дисциплины «Управление персоналом в гостиничной индустрии» направлено на решение следующих задач:

- изучать теоретические основы управления персоналом в сфере сервиса и методологические основы формирования стратегии и системы управления персоналом на сервисных предприятиях, кадровой политики и кадрового планирования;
- сформировать представление о содержании принципов и методов управления персоналом в сфере гостиничной индустрии;
- изучить основы организации проведения деловой оценки кадров; работы с кадровым резервом на выдвижение, планирования деловой карьеры; организации системы подготовки и переподготовки кадров; маркетинговой деятельности в области персонала; мотивации трудовой деятельности;
- сформировать навыки организационно-управленческой работы на предприятиях гостиничной индустрии.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.2. Проводит оценку потребности в персонале предприятия гостиничной индустрии, планирует и организует деятельность его кадровой службы	Знать основные способы оценки потребности в персонале предприятия индустрии туризма и гостеприимства, методы планирования и организации деятельности кадровых служб
		Уметь проводить оценку потребности в персонале предприятия индустрии туризма и гостеприимства, планировать и организовывать деятельность его кадровой службы
		Владеть навыками оценки потребности в персонале предприятия индустрии туризма и гостеприимства, методами планирования и организации деятельности его кадровой службы
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб,	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать основные методы организации контроля работы персонала гостиничного комплекса
		Уметь организовать систему контроля работы персонала предприятия гостиничного комплекса

отделов) гостиничного комплекса		Владеть навыками организации системы контроля работы персонала гостиничного комплекса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.О.11) Управление персоналом в гостиничной индустрии относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	

Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная				+		
	Очная			+			

Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Заочная						
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности				+			
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин (Б1.В.17) Основные службы гостиницы, (Б1.В.18) Экономика гостиничного предприятия. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11) будут полезными при освоении таких дисциплин, как (Б1.В.13) Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, (Б1.В.ДВ.04.01)

Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов, (Б1.В.ДВ.04.020)

Организация обслуживания в туристской индустрии, Б2.В.01(П) Преддипломная практика.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		4	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	60	60			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	60	60			
Промежуточная аттестация***	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		Сессия 7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	8	8			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	127	127			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	112	112			
Промежуточная аттестация***	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Методологические и организационные основы управления персоналом в гостиничной индустрии							
Тема 1. Персонал организации как объект управления	1	-	2	-	-	-	6
Тема 2. Планирование рабочего времени	2	-	4	-	-	-	6
Тема 3. Деловая оценка персонала	1	-	2	-	-	-	6
Раздел 2. Стратегия управления персоналом							

Тема 4. Организационная культура как основа управления персоналом организации гостиничной индустрии	2	-	4	-	-	-	6
Тема 5. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности	2	-	4	-	-	-	8
Тема 6. Подготовка и повышение квалификации персонала	2	-	4	-	-	-	6
Раздел 3. Анализ эффективности управления персоналом							
Тема 7. Управление деловой карьерой персонала	2	-	2	-	-	-	6
Тема 8. Система управления персоналом предприятия гостиничной индустрии	1	-	2	-	-	-	4
Тема 9. Управление отбором персонала и оформление трудовых отношений	1	-	4	-	-	-	4
Тема 10. Деловые переговоры и организация переговорного процесса	1	-	2	-	-	-	4
Тема 11. Оценка эффективности управления персоналом	1	-	2	-	-	-	4
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	60

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Методологические и организационные основы управления персоналом в гостиничной индустрии							
Тема 1. Персонал организации как объект управления	-	-	-	-	-	-	12
Тема 2. Планирование рабочего времени	1	-	-	-	-	-	10
Тема 3. Деловая оценка персонала	1	-	2	-	-	-	10
Раздел 2. Стратегия управления персоналом							
Тема 4. Организационная культура как основа управления персоналом организации гостиничной индустрии	-	-	-	-	-	-	9

Тема 5. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности	-	-	2	-	-	-	8
Тема 6. Подготовка и повышение квалификации персонала	-	-	-	-	-	-	8
Раздел 3. Анализ эффективности управления персоналом							
Тема 7. Управление деловой карьерой персонала	-	-	-	-	-	-	7
Тема 8. Система управления персоналом предприятия гостиничной индустрии	-	-	-	-	-	-	8
Тема 9. Управление отбором персонала и оформление трудовых отношений	-	-	2	-	-	-	10
Тема 10. Деловые переговоры и организация переговорного процесса	-	-	-	-	-	-	8
Тема 11. Оценка эффективности управления персоналом	-	-	-	-	-	-	7
Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	112

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Персонал организации гостиничной индустрии как объект управления

Персонал предприятия как объект управления: признаки и основные характеристики персонала. Управление персоналом как управленческая функция. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием. Функции управления персоналом. Исторические этапы становления функции управления персоналом. Современные концепции управления персоналом за рубежом и в России. Мировые тенденции развития управления персоналом. Стиль руководства как критерий качества руководства персоналом. Классические стили руководства персоналом. Организационная эффективность классических стилей руководства персоналом. Современные интерпретации стилей руководства персоналом. Факторы влияния на выбор стиля руководства персоналом.

Тема 2. Планирование рабочего времени

Понятие «принципа» и «метода». «Универсальные» принципы управления персоналом. Система методов управления персоналом, их классификация, область применения. Сущность и состав административных, экономических, социально – психологических методов управления персоналом. Взаимосвязь и взаимодействие методов управления персоналом. Аксиомы управления персоналом.

Тема 3. Деловая оценка персонала

Понятие «деловая оценка персонала». Цели деловой оценки персонала. Эффективные модели и тестовые программы оценки персонала. Основные этапы деловой оценки при текущей и периодической аттестации персонала организации. Организация и технология проведения текущей и периодической оценки персонала. Объекты и субъекты деловой оценки. Критерии оценки персонала. Показатели оценки личностных качеств и уровня профессионализма, поведения. Методы оценки персонала: аттестация в комиссии, собеседование, оценка по методу «360*», психологические методы оценки. Нетрадиционные методы оценки персонала, применяющиеся в динамичных организациях. Организация делового оценивания персонала. Анализ кадрового потенциала.

Тема 4. Организационная культура как основа управления персоналом организации гостиничной индустрии

Организационная культура в управлении персоналом. Уровни организационной культуры: поведение, поведенческие нормы, отношения, ценности. Внутренняя коммуникация. Обычаи и традиции. Роль персонала в разработке миссии организации. Диагностика организационной культуры. Подготовка программы изменений организационной культуры и её внедрение.

Тема 5. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности

Понятие мотивации и её роль в достижении целей управления организацией. Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности. Потребность как основной элемент процесса мотивации. Сущность основных теорий мотивации. Содержательные теории мотивации (теории А. Маслоу, Мак. Клеlland, К. Альдерфера, Ф. Херцберга).

Процессуальные теории мотивации (теории Д. Аткинсона, С. Адамса, Б. Скиннера, В. Врума, Э. Лоулера и Л. Портера).

Мотивационные принципы организации труда. Оплата труда как основополагающий способ удовлетворения потребности человека. Системы оплаты труда. Совершенствование оплаты труда как фактор мотивации. Компенсации. Материальная помощь. Социальное, медицинское и пенсионное страхование. Нематериальные методы мотивации.

Тема 6. Подготовка и повышение квалификации персонала

Понятие «система профессионального развития персонала». Сущность, цели и содержание системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала в организации. Требования к системе подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала. Принципы формирования системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала. Содержание форм обучения: на рабочем месте, вне рабочего места. Методы обучения персонала. Принципы активизации обучения. Организационная структура и функции федеральных, региональных, муниципальных органов и организаций, обеспечивающих подготовку, переподготовку и повышение квалификации персонала.

Тема 7. Управление деловой карьерой персонала

Понятие профессиональной и внутриорганизационной карьеры, служебного продвижения. Механизм карьерного процесса. Сущность и основные принципы карьерной стратегии. Стимулы к профессиональному и должностному развитию персонала. Карьерная среда и её влияние на развитие карьеры. Управление деловой карьерой. Этапы деловой карьеры и их содержание. Взаимосвязь планирования и реализации деловой карьеры с мероприятиями по повышению квалификации персонала организации. Методика планирования карьерного развития персонала. Целевая ориентация планов. Адресность планов. Непрерывность планирования деловой карьеры. Этапы карьерного планирования. Структура карьерного плана. Оценка эффективности планирования карьеры. Перемещения. Формирование и работа с кадровым резервом.

Тема 8. Система управления персоналом предприятия гостиничной индустрии

Системный подход к управлению персоналом в организации. Понятие и сущность системы управления персоналом. Организационное проектирование системы управления персоналом. Цели и функции системы управления персоналом. Организационная структура системы управления персоналом. Кадровое, правовое, нормативно методическое, информационное и техническое обеспечение системы управления персоналом.

Тема 9. Управление отбором персонала и оформление трудовых отношений

Подбор персонала: содержание процесса и значение. Политика подбора персонала. Формы характеристики вакантных должностей. Внутренние и внешние источники привлечения персонала. Методы привлечения работников. Требования к системе подбора персонала. Место и роль кадровых служб в процессе подбора персонала. Технология подбора персонала. Цели отбора персонала. Политика отбора персонала. Технология отбора. Критерии оценки отбора персонала на вакантные должности. Анализ причин отказа в приеме на работу.

Технология оформления трудовых отношений с работниками. Правовая составляющая оформления трудовых отношений.

Тема 10. Деловые переговоры и организация переговорного процесса

Позиции и интересы участников переговоров. Переговорный процесс. Подходы и стратегии ведения переговоров. Приемы ведения переговоров. Организация приема сторонних организаций. Официальные и неофициальные приемы.

Тема 11. Оценка эффективности управления персоналом

Понятие «эффективность». Понятие «кадровый аудит». Организация и методика проведения аудита кадровых служб. Роль информационных систем в оценке эффективности управления персоналом. Анализ эффективности управления персоналом.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Методологические и организационные основы управления персоналом в гостиничной индустрии		Экзамен
Тема 1. Персонал организации как объект управления	устный опрос, кейс	
Тема 2. Планирование рабочего времени	устный опрос	
Тема 3. Деловая оценка персонала	устный опрос	
Раздел 2. Стратегия управления персоналом		
Тема 4. Организационная культура как основа управления персоналом организации гостиничной индустрии	устный опрос, кейс	
Тема 5. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности	устный опрос, тестирование	
Тема 6. Подготовка и повышение квалификации персонала	устный опрос, тестирование	
Раздел 3. Анализ эффективности управления персоналом		
Тема 7. Управление деловой карьерой персонала	устный опрос	
Тема 8. Система управления персоналом предприятия гостиничной индустрии	устный опрос, тестирование	
Тема 9. Управление отбором персонала и оформление трудовых отношений	устный опрос	
Тема 10. Деловые переговоры и организация переговорного процесса	устный опрос	
Тема 11. Оценка эффективности управления персоналом	устный опрос	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На экзамене	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных

	или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. —

Москва : ИНФРА-М, 2021. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/18830. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324015>.

2. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации : учебник / под ред. А. Я. Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 695 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1372570> (дата обращения: 01.04.2022).

3. Бедяева, Т. В. Управление персоналом на предприятии туризма : учебник / Т. В. Бедяева, А. С. Захаров ; под ред. Е. И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1247716>

4. Управление персоналом в туризме и гостеприимстве. Методические указания по проведения практических занятий и организации самостоятельной работы для бакалавров направления подготовки 43.03.01 «Сервис», 43.03.02 «Туризм» / Е.Н. Антамошкина; ФГБОУ ВО ВолГАУ. Волгоград: Изд-во ВолГАУ, 2020. - Режим доступа: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/toPage/1>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам

<http://abc.vvsu.ru/> / - Библиотека студента. Электронные учебные пособия от экономики, философии, сервиса, дизайна до права и социологии (более 420 единиц и каждый день новое).

<http://www.rsl.ru/> / - Российская государственная библиотека

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

9. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

10. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

11. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;

4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, тестовые задания, анализ кейсов.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт.

			Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

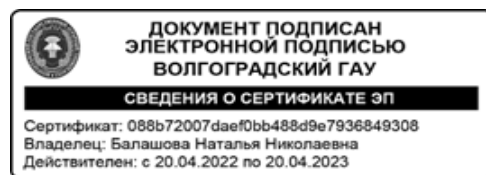
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Основной целью данного курса является формирование у студентов системы знаний о международных и российских гостиничных цепях, основах их управления, функционирования, а также изучение перспектив развития сетевого гостиничного бизнеса.

Изучение дисциплины «Транснациональные гостиничные цепи» направлено на решение следующих задач:

- охарактеризовать крупнейшие гостиничные цепи и причины их развития в мире;
- рассмотреть возможности франчайзинга в гостиничном хозяйстве;
- рассмотреть состояние и перспективы развития зарубежных и отечественных гостиничных цепей в России;
- изучить условия вступления в гостиничную цепь;
- изучить инновационные технологии в гостиничной деятельности.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4. Демонстрирует навыки осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать особенности деятельности по поиску, критическому анализу и синтезу информации, применению системного подхода для решения поставленных задач
		Уметь демонстрировать навыки осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.10 Осуществляет реализацию организационно-экономических функций гостиничного предприятия с учетом государственной экономической политики в сфере услуг и современных тенденций развития транснациональных гостиничных цепей	Знать особенности осуществления управления ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		Уметь реализовать организационно-экономические функции гостиничного предприятия с учетом государственной экономической политики в сфере услуг и современных тенденций развития транснациональных гостиничных цепей
		Владеть навыками по осуществлению поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
		Владеть навыками реализации организационно-экономических функций гостиничного предприятия с учетом государственной экономической политики в сфере услуг и современных тенденций развития транснациональных гостиничных цепей

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.В.12) Транснациональные гостиничные цепи относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде							
Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
	Очная			+			

Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
	Заочная				+		

Для успешного освоения дисциплины (Б1.В.12)Транснациональные гостиничные цепи необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплины (Б1.В.03) Государственная экономическая политика в сфере услуг. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины (Б1.В.12)Транснациональные гостиничные цепи будут полезными при изучении таких дисциплин как (Б1.В.02) Туристские формальности в гостиничной деятельности, (Б1.В.09) Технологии гостиничной деятельности, (Б1.В.13) Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, выполнении и защите выпускной квалификационной работы Б3.01(Д).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			4	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		32	32			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		40	40			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		40	40			
Промежуточная аттестация***		0	0			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		0	0			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	72	72			
	зачетных единиц	2	2			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			Сессия 4	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		6	6			
Лекционные занятия		2	2			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		62	62			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем		47	47			
Промежуточная аттестация***		4	4			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		4	4			
Зачет		-	-			

Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	72	72			
	зачетных единиц	2	2			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия развития гостиничных цепей							
Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития	2	-	2	-	-	-	6
Управляющие компании в гостиничном бизнесе	2	-	2	-	-	-	6
Формы, виды управления сетевым гостиничным предприятием	2	-	2	-	-	-	6
Раздел 2. Транснациональные и национальные гостиничные цепи на российском рынке							
Современное состояние международных гостиничных цепей	4	-	4	-	-	-	8
Перспективы развития международных гостиничных цепей на российском рынке	2	-	2	-	-	-	8
Формирование национальных гостиничных сетей в России	4	-	4	-	-	-	6
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	40

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия развития гостиничных цепей							
Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития	1	-	1	-	-	-	88

Управляющие компании в гостиничном бизнесе	-	-	1	-	-	-	8
Формы, виды управления сетевым гостиничным предприятием	-		1	-	-	-	8
Раздел 2. Транснациональные и национальные гостиничные цепи на российском рынке							
Современное состояние международных гостиничных цепей	-	-	-	-	-	-	6
Перспективы развития международных гостиничных цепей на российском рынке	1	-	1	-	-	-	9
Формирование национальных гостиничных сетей в России	-	-	-	-	-	-	8
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	47

4.2 Содержание дисциплины

Раздел 1. Организационные условия развития гостиничных цепей

Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития

Управляющие компании в гостиничном бизнесе

Формы, виды управления сетевым гостиничным предприятием

Раздел 2. Транснациональные и национальные гостиничные цепи на российском рынке

Современное состояние международных гостиничных цепей

Перспективы развития международных гостиничных цепей на российском рынке

Формирование национальных гостиничных сетей в России

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Организационные условия развития гостиничных цепей		Зачет
Гостиничные цепи: общее понятие, основные признаки и краткий курс истории развития	выступление на семинаре	
Управляющие компании в гостиничном бизнесе	выступление на семинаре	
Формы, виды управления сетевым гостиничным предприятием	выступление на семинаре	
Раздел 2. Транснациональные и национальные гостиничные цепи на российском рынке		
Современное состояние международных гостиничных цепей	выступление на семинаре, кейс	
Перспективы развития международных гостиничных цепей на российском рынке	выступление на семинаре	

Формирование национальных гостиничных сетей в России	выступление на семинаре, кейс	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820>.
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 248 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>.
4. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса. The Basics of restaurant business : учебное пособие / М. В. Гордиенко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2018. - 80 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866286>.
5. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.foodis.ru> (Общепит: информационный сайт);
2. <http://shkolazhizni.ru/tag/общепит/> (статьи по теме общественного питания).

периодические издания (журналы)

1. <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/rigd/> Ресторанное и гостиничное дело
2. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания

3. <http://www.restoved.ru/> Ресторанные ведомости

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

12. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

13. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

14. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;

4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися

знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, кейсы, выступления на семинар.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.),

			мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

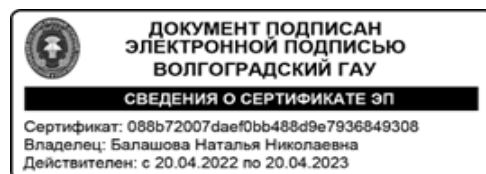
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой
деятельности гостиничных предприятий

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий является получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы туризма.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

а) формирование представления об элементах и процессах маркетинговой деятельности предприятий гостеприимства;

б) развитие у обучающихся способности практического применения маркетинговых технологий и навыков в деятельности предприятий сферы гостеприимства и особенностей управления ими;

в) осознанное овладение основными технологиями организации, продвижения и реализации гостиничных услуг.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. Понимает действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	Знать действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
		Уметь осуществлять поиск информации об изменениях в законодательстве и правовых нормах, регулирующих профессиональную деятельность
		Владеть навыками синтеза информации действующего законодательства и правовых норм для решения поставленных задач предприятий индустрии гостеприимства
	УК-10.2. Применяет знания антикоррупционного законодательства в сфере профессиональной деятельности	Знать действующие нормативы антикоррупционного законодательства
		Уметь осуществлять оценку соблюдения антикоррупционного законодательства в сфере гостеприимства
		Владеть навыками применения знаний антикоррупционного законодательства в сфере гостеприимства
	УК-10.3. Демонстрирует навыки формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать приемы и методы демонстрации нетерпимого отношения к коррупционному поведению в гостиничных предприятиях
		Уметь демонстрировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению в гостиничных предприятиях
		Владеть навыками демонстрации нетерпимого отношения к

		коррупционному поведению в гостиничных предприятиях
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать приемы и методы координации и контроля деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса
		Уметь использовать основные методы и приемы координации и контроля деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса
		Владеть навыками управления деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения				
		1	2	3	4	5
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению						
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+	
	Заочная					+
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+		
	Заочная			+		

Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная					+
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+	
	Заочная					+

Для успешного освоения дисциплины «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин базовой части.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах, Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		56	56			
Лекционные занятия		28	28			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		28	28			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		88	88			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям			
			6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		12	12			
Лекционные занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			

Самостоятельная работа обучающихся, всего		159	159			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем		144	144			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	4	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	4	-	4	-	-	-	14
Тема 3. Функции и принципы менеджмента в индустрии гостеприимства.	4	-	4	-	-	-	12
Тема 4. Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	14
Тема 5. Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия индустрии гостеприимства.	4	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Методы и стили руководства предприятиями индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	12

Тема 7. Управленческие решения на предприятиях гостеприимства индустрии	4	-	4				12
Итого по дисциплине	28	-	28	-	-	-	88

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	1	-	1	-	-	-	20
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	1	-	1	-	-	-	20
Тема 3. Функции и принципы менеджмента в индустрии гостеприимства.	1	-	1	-	-	-	22
Тема 4. Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии гостеприимства	1	-	-	-	-	-	22
Тема 5. Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия индустрии гостеприимства.	-	-	1	-	-	-	20
Тема 6. Методы и стили руководства предприятиями индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	20
Тема 7. Управленческие решения на предприятиях индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	20
Итого по дисциплине	6	-	6	-	-	-	144

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства. Разновидности и типы организационных структур управления предприятий индустрии гостеприимства. Линейная структура управления организацией. Функциональная организационная структура управления гостиничным комплексом. Линейно-функциональная (штабная) структура управления гостиницей. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей. Классификация затрат времени менеджеров по видам деятельности и уровням управления. Распределение рабочего времени по менеджменту и специальности. Структура и службы гостиничного предприятия. Их назначение и взаимосвязь.

Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства. Содержание функций управления. Прогноз и прогнозирование. Рыночная конъюнктура. Планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Цикл стратегического управления. Цели и их характеристика. Модели формулирования целей. Контроль деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 3. Функции и принципы менеджмента в индустрии гостеприимства. Функции менеджмента, их взаимосвязь и характеристика. Функция планирования. Принципы и техника планирования. Функция мотивации. Современные теории мотивации. Функция контроля. Технология и виды контроля. Принципы управления на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тема 4. Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии гостеприимства. Организация как функция менеджмента. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Сущность управленческой деятельности. Уровни управления. Субъект и объект управления.

Тема 5. Стратегия и тактика менеджмента предприятия индустрии гостеприимства. Типы организационных структур управления. Проектирование и оценка эффективности организационных структур. Формы управления на предприятиях сферы гостеприимства: управление по контракту, по договору аренды, франчайзинг. Внутренняя и внешняя среда предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 6. Методы и стили руководства предприятиями индустрии гостеприимства. Методы управления: организационно-административные и социально-психологические методы управления. Стили управления и особенности их применения.

Тема 7. Управленческие решения на предприятиях индустрии гостеприимства. Содержание и виды управленческих решений. Критерии для их классификации. Процесс принятия управленческих решений. Система коммуникаций. Методы принятия решений. Условия эффективности управленческих решений, организация и контроль за их исполнением.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	собеседование / тестирование	Зачет с оценкой
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	доклад / сообщение	
Тема 3. Функции и принципы менеджмента в индустрии гостеприимства.		

Тема 4. Элементы организации и процесса управления предприятиями индустрии гостеприимства	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 5. Стратегия и тактика менеджмента сервисного предприятия индустрии гостеприимства.		
Тема 6. Методы и стили руководства предприятиями индустрии гостеприимства		
Тема 7. Управленческие решения на предприятиях индустрии гостеприимства		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов, литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.

9. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 656 с. Текст: электронный. URL:<http://znanium.com/catalog/product/959874>

10. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. — Москва: Дашков и К, 2018. — 468 с. — Текст: электронный. — URL: <http://znanium.com/catalog/product/318610>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>

2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>

3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>

5. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

21. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

22. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета с оценкой. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется

преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» является формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков о формах и способах организации дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Изучение дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» направлено на решение следующих задач:

- изучить особенности предоставления дополнительных услуг в гостиницах;
- изучить особенности организации услуг питания,
- изучить особенности предоставления услуг по бронированию билетов и аренде транспортных средств;
- изучить особенности организации и предоставления экскурсионных услуг и услуг «встречи - проводы»;
- изучить особенности организации торговли сувенирной продукции;
- изучить особенности организации работы бизнес-центра в гостинице;
- изучить приемы овладения формированием система оценки удовлетворённости клиента.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.7. Организует и координирует деятельность по предоставлению дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Знать основные виды дополнительных услуг, предоставляемых в средствах размещения, а также профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий, оказывающих дополнительные услуги
		Уметь применять на практике способы организации работы исполнителей различных служб гостиницы по предоставлению дополнительных услуг
		Владеть навыками организации и контроля деятельности по предоставлению дополнительных услуг в гостинице

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	2	-	4				12
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	2		4				12
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	-	-	1	-	-	-	18

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	1	-	1	-	-	-	18
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	18
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	1	-	1	-	-	-	20
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Особенности сферы услуг. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие. Бесплатные дополнительные услуги. Перечень платных дополнительных услуг. Организация работы дополнительных служб: транспортного стола, автотранспортного стола, бюро экскурсионного обслуживания, бизнес-центра, конференц-зала, фитнес-центра, парикмахерской, сауны, химчистки, ремонта одежды и др. Работа вспомогательных служб: прачечной, бельевой, портновской, склад и др. Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Завтрак с доставкой в номер. Takeaway. Branch. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания услуг отелей.

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах. Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Оздоровительные залы с полным обслуживанием. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля.

Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг. Конгрессные возможности гостиницы. Организация и обслуживание конгрессных мероприятий. Анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Принципы функционирования и структуры подразделений. Организация работы

функциональных служб гостиницы. Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц - залов. Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес-клиентов. Особенности организации конгрессных мероприятий.

Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей. Особенности предоставления транспортных услуг отелем. Виды предоставления транспортных услуг гостиницы. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким).

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения. Организация и технологии проведения MICE – мероприятия в отеле. Сегмент MICE в структуре современной туристической отрасли. Развитие MICE -туризма в РФ и за рубежом и его роль в развитии индустрии гостеприимства. Типы MICE -мероприятий. Деятельность специальных агентств, бюро по организации собраний, конференций, и приему гостей.

Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах. Классификация предприятий питания и их характеристики. Предприятия питания при гостиницах. Примерная структура управления предприятием питания. Технические и производственные помещения предприятия питания. Качественный анализ и оптимизация меню. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Оборудование кухни (кухонные плиты, печи, пароварки, холодильные установки и т.п.). Персонал кухни и его специализация. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак. Торговля напитками. Аутсорсинг гастрономических услуг гостиничного предприятия. Формирование цены в гастрономии: понятие и элементы цены, факторы ценовых решений, основные методы формирования цен, дифференцирование цен. Подготовка ресторана к обслуживанию. Виды сервиса ресторана: французский, английский, американский, русский. Обслуживание туристов. Обслуживание массовых праздничных мероприятий: банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание в гостиничных номерах. Кейтеринг и его виды.

Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме и гостиничных комплексах. Особенности организации и предоставления экскурсионного обслуживания гостей в средствах размещения. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Национальные особенности туристов и их учет при составлении анимационных программ. Анимационные программы в спортивных и тренажерных залах, на спортивных площадках, бассейнах, фитнес - центрах. Особенности организации анимационной деятельности в средствах размещения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения		экзамен
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	коллоквиум	
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	тестирование	
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	коллоквиум	
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	коллоквиум	
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг		
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	коллоквиум	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	доклад	
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	тестирование	
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	индивидуальные домашние задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины.

(61 – 77 баллов)	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

23. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

24. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной мебели,

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.17 «Основные службы гостиницы»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Основные службы гостиницы» является формирование у обучающихся комплекса знаний и умений в области производственно-технологической деятельности, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, разработки профессиональных стандартов обслуживания и применения полученных знаний на практике.

Изучение дисциплины «Основные службы гостиницы» направлено на решение следующих задач:

- изучить производственно-технологическую деятельность гостиниц;
- изучить организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;
- получить навыки контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- ознакомиться с ключевыми и поддерживающими технологиями в гостиничном предприятии.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
		Уметь применять методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
		Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещен
	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать требования к работе департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства
		Уметь применять на практике теоретические знания по организации обслуживания потребителей и (или) туристов в сфере гостеприимства
		Владеть методами внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с действующими стандартами в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная		+				

Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			4	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	96			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		96	96			
Промежуточная аттестация		0	0			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		0	0			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		10	10			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		130	130			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Выполнение контрольной работы		15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем		115	115			
Промежуточная аттестация		4	4			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		4	4			
Зачет		-	-			

Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Службы отеля «переднего плана» и их функциональное назначение							
Тема 1. Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Отдел бронирования	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Служба приёма и размещения гостиницы	2	-	6				12
Тема 4. Служба питания и напитков	2		4				12
Раздел II. Службы отеля «заднего плана» и их функциональное назначение							
Тема 5. Административно-хозяйственная служба гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Функциональное назначение вспомогательных служб гостиничного предприятия	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Служба безопасности в отеле	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Службы отеля «переднего плана» и их функциональное назначение							
Тема 1. Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие	1	-	-	-	-	-	13
Тема 2. Отдел бронирования	1	-	-	-	-	-	15

Тема 3. Служба приёма и размещения гостиницы	1	-	1	-	-	-	15
Тема 4. Служба питания и напитков	-	-	1	-	-	-	15
Раздел II. Службы отеля «заднего плана» и их функциональное назначение							
Тема 5. Административно-хозяйственная служба гостиницы	1	-	1	-	-	-	15
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице	-	-	1	-	-	-	14
Тема 7. Функциональное назначение вспомогательных служб гостиничного предприятия	-	-	1	-	-	-	14
Тема 8. Служба безопасности в отеле	-	-	1	-	-	-	14
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	115

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие. Структура управления гостиничным предприятием. Технологический цикл обслуживания гостей. Службы гостиницы и их взаимодействие. Контактные службы гостиницы.

Тема 2. Отдел бронирования. Бронирование номеров. Типы бронирования. Виды гарантированного бронирования. Основные функции отдела бронирования. Процедура бронирования номеров по телефону. Типичные ошибки оператора по бронированию. Тарифы.

Тема 3. Служба приёма и размещения гостиницы. Структура службы. Основные функции и технологии обслуживания. Служба регистрации (RECEPTION): знания и умения, личные качества, график работы, обязанности. Процедура регистрации по прибытии и окончательный расчет гостя. Технология оформления проживания в гостинице и оплаты услуг согласно «Правил предоставления гостиничных услуг в РФ» (утв. Постановлением Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020).

Тема 4. Служба питания и напитков. Структура управления предприятиями питания гостиницы. Критерии классификации предприятий питания. Основные требования к помещениям предприятий питания. Организационная структура предприятия питания. Персонал ресторана: основные функции. Управление процессами обслуживания на предприятиях питания. Принципы организации кейтеринга. Виды кейтеринга и особенности их функционирования.

Тема 5. Административно-хозяйственная служба гостиницы. Структура службы в зависимости от вместимости номерного фонда. Квалификационные требования и характеристики должностей обслуживающего персонала. Организация и технология уборочных работ в номерном фонде. Служебные и складские помещений службы и их назначение. Требования СанПиН к помещениям номерного фонда. Стандарты оборудования гостевых номеров. Рабочий день горничной от прихода на работу до сдачи ключей. Уборочный инвентарь. Стандарты уборки гостевых номеров. Оформление забытых гостем вещей. Услуги, предоставляемые службой номерной фонд. Организация и технология уборки общественных помещений гостиницы. Современные методы уборочных работ. Сотрудничество отелей с аутсорсинговыми компаниями.

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Сущность и значение дополнительных услуг в гостинице. Классификация дополнительных услуг. Способы предложения. Зависимость дополнительных услуг от назначения гостиницы. Информирование о дополнительных услугах, времени и условиях их предоставления.

Тема 7. Функциональное назначение вспомогательных служб гостиничного предприятия. Функции инженерной службы, инженерно-техническое обеспечение гостиничного предприятия. Функции медицинской службы. Спортивно-оздоровительный центр. Функции службы снабжения.

Тема 8. Служба безопасности в отеле. Общая характеристика службы безопасности. Кто и за что отвечает в отеле. Основные задачи службы безопасности. Функции и структуры службы безопасности на гостиничном предприятии. Должностные обязанности службы. Основные задачи начальника службы безопасности. Права. Ответственность. Особенности обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Службы отеля «переднего плана» и их функциональное назначение		зачет с оценкой
Тема 1. Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие	коллоквиум	
Тема 2. Отдел бронирования	коллоквиум	
Тема 3. Служба приёма и размещения гостиницы	индивидуальные домашние задания	
Тема 4. Служба питания и напитков	тестирование	
Раздел II. Службы отеля «заднего плана» и их функциональное назначение		
Тема 5. Административно-хозяйственная служба гостиницы	тестирование	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице	доклад	
Тема 7. Функциональное назначение вспомогательных служб гостиничного предприятия	коллоквиум	
Тема 8. Служба безопасности в отеле	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной

	дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

3. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

4. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

5. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 242 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867614>

6. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум: учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 120 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843557>

7. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-ra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

25. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

26. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета с оценкой. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется

преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стеклянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 «Технологии гостиничной деятельности»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

Изучение дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» направлено на решение следующих задач:

- дать теоретические знания в области гостиничной деятельности;
- ознакомить с основными положениями по технологии организации гостиничного бизнеса;
- изучить функции различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними;
- развить навыки проектирования деятельности основных служб гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а также быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю
		Уметь контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
		Владеть навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
		Владеть умением использовать нормативные и правовые документы в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная		+				

Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4 Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01), «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	40	40			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	56	56			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		9	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	12	12			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	8	8			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	159	159			
Выполнение курсовой работы	40	40			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			

Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		119	119			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	2	-	2	-	-	-	7
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	2	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Основные гостиничные показатели	2	-	4				7
Тема 4. Гостиничные технологии	2		2				7
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	2	-	8	-	-	-	7
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	2	-	4	-	-	-	7
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	2	-	4	-	-	-	7
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	2	-	4	-	-	-	7
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	1	-	1	-	-	-	13
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Основные гостиничные показатели	1	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Гостиничные технологии	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	1	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	1	-	1	-	-	-	16
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	-	-	1	-	-	-	16
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	-	-	1	-	-	-	16
Итого по дисциплине	4	-	8	-	-	-	119

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничный продукт. Гостиница как вид средства размещения. Специфические черты гостиницы как коммерческого предприятия. Гостиничный продукт и его компоненты. Проживание как компонента гостиничного продукта. Гостиничный номер. Системы классификации гостиничных номеров. Питание как услуга гостиничных предприятий. Схемы организации питания постояльцев отелей.

Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности. Правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность. Российская классификация услуг населению. Международная практика регулирования гостиничной деятельности. Стандарты обслуживания.

Тема 3. Основные гостиничные показатели. Основные гостиничные показатели: загрузка, доход от номерного фонда, RevPac, RevPar. О чем и как говорит изменение показателей. Понятие Revenue Management. Решение задач.

Тема 4. Гостиничные технологии. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Базовые технологии обслуживания. Ключевые технологии обслуживания. Ведущие

технологии. Виды технологических процессов. Шесть принципов рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур. Основные службы гостиницы и их функционирование. Служба портье. Отдел бронирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.

Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Служба обслуживания номерного фонда. Служба горничных. Обеспечение безопасности и экологичности обслуживания. Методы повышения безопасности и экологичности.

Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания. Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аванзал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле. Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Бар как структурное подразделение ресторана. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков. Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля. Методика организации завтраков по системе комплексного питания. Методика организации завтраков по системе предварительной сервировки. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристическую группу.

Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц. Операционный процесс обслуживания. Организация функциональных процессов в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице. Профессиональные стандарты обслуживания. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Экскурсионные услуги и услуги «встречи -проводы». Услуги питания. Подбор партнеров. Заключение договоров. Представление информации об услугах. Реализация услуг. Оплата забронированных услуг. Анимационно-досуговая

деятельность курортных отелей. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Оказание торговых и других услуг.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии		экзамен
Тема 1. Гостиничный продукт	тестирование	
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	коллоквиум	
Тема 3. Основные гостиничные показатели	коллоквиум	
Тема 4. Гостиничные технологии	коллоквиум	
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах		
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	индивидуальные домашние задания	
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	коллоквиум	
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	тестирование	
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	доклад	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке

«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-га.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

27. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

28. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

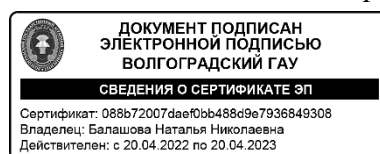
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» является формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков о формах и способах организации дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Изучение дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» направлено на решение следующих задач:

- изучить особенности предоставления дополнительных услуг в гостиницах;
- изучить особенности организации услуг питания,
- изучить особенности предоставления услуг по бронированию билетов и аренде транспортных средств;
- изучить особенности организации и предоставления экскурсионных услуг и услуг «встречи - проводы»;
- изучить особенности организации торговли сувенирной продукции;
- изучить особенности организации работы бизнес-центра в гостинице;
- изучить приемы овладения формированием система оценки удовлетворённости клиента.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.7. Организует и координирует деятельность по предоставлению дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Знать основные виды дополнительных услуг, предоставляемых в средствах размещения, а также профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий, оказывающих дополнительные услуги
		Уметь применять на практике способы организации работы исполнителей различных служб гостиницы по предоставлению дополнительных услуг
		Владеть навыками организации и контроля деятельности по предоставлению дополнительных услуг в гостинице

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	2	-	4				12
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	2		4				12
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	-	-	1	-	-	-	18

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	1	-	1	-	-	-	18
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	18
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	1	-	1	-	-	-	20
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Особенности сферы услуг. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие. Бесплатные дополнительные услуги. Перечень платных дополнительных услуг. Организация работы дополнительных служб: транспортного стола, автотранспортного стола, бюро экскурсионного обслуживания, бизнес-центра, конференц-зала, фитнес-центра, парикмахерской, сауны, химчистки, ремонта одежды и др. Работа вспомогательных служб: прачечной, бельевой, портновской, склад и др. Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Завтрак с доставкой в номер. Takeaway. Branch. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания услуг отелей.

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах. Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Оздоровительные залы с полным обслуживанием. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля.

Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг. Конгрессные возможности гостиницы. Организация и обслуживание конгрессных мероприятий. Анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Принципы функционирования и структуры подразделений. Организация работы

функциональных служб гостиницы. Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц - залов. Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес-клиентов. Особенности организации конгрессных мероприятий.

Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей. Особенности предоставления транспортных услуг отелем. Виды предоставления транспортных услуг гостиницы. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким).

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения. Организация и технологии проведения MICE – мероприятия в отеле. Сегмент MICE в структуре современной туристической отрасли. Развитие MICE - туризма в РФ и за рубежом и его роль в развитии индустрии гостеприимства. Типы MICE -мероприятий. Деятельность специальных агентств, бюро по организации собраний, конференций, и приему гостей.

Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах. Классификация предприятий питания и их характеристики. Предприятия питания при гостиницах. Примерная структура управления предприятием питания. Технические и производственные помещения предприятия питания. Качественный анализ и оптимизация меню. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Оборудование кухни (кухонные плиты, печи, пароварки, холодильные установки и т.п.). Персонал кухни и его специализация. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак. Торговля напитками. Аутсорсинг гастрономических услуг гостиничного предприятия. Формирование цены в гастрономии: понятие и элементы цены, факторы ценовых решений, основные методы формирования цен, дифференцирование цен. Подготовка ресторана к обслуживанию. Виды сервиса ресторана: французский, английский, американский, русский. Обслуживание туристов. Обслуживание массовых праздничных мероприятий: банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание в гостиничных номерах. Кейтеринг и его виды.

Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме и гостиничных комплексах. Особенности организации и предоставления экскурсионного обслуживания гостей в средствах размещения. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Национальные особенности туристов и их учет при составлении анимационных программ. Анимационные программы в спортивных и тренажерных залах, на спортивных площадках, бассейнах, фитнес - центрах. Особенности организации анимационной деятельности в средствах размещения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения		экзамен
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	коллоквиум	
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	тестирование	
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	коллоквиум	
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	коллоквиум	
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг		
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	коллоквиум	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	доклад	
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	тестирование	
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	индивидуальные домашние задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины.

(61 – 77 баллов)	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

29. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

30. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной мебели,

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет

наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 «Технологии гостиничной деятельности»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения _____ наименование направленности (профиля) программы
очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная
Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

Изучение дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» направлено на решение следующих задач:

- дать теоретические знания в области гостиничной деятельности;
- ознакомить с основными положениями по технологии организации гостиничного бизнеса;
- изучить функции различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними;
- развить навыки проектирования деятельности основных служб гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а также быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю
		Уметь контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
		Владеть навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
		Владеть умением использовать нормативные и правовые документы в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная		+				

Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4 Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01), «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	96			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		56	56			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			9	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		12	12			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		159	159			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			

Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		119	119			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	2	-	2	-	-	-	7
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	2	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Основные гостиничные показатели	2	-	4				7
Тема 4. Гостиничные технологии	2		2				7
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	2	-	8	-	-	-	7
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	2	-	4	-	-	-	7
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	2	-	4	-	-	-	7
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	2	-	4	-	-	-	7
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	1	-	1	-	-	-	13
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Основные гостиничные показатели	1	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Гостиничные технологии	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	1	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	1	-	1	-	-	-	16
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	-	-	1	-	-	-	16
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	-	-	1	-	-	-	16
Итого по дисциплине	4	-	8	-	-	-	119

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничный продукт. Гостиница как вид средства размещения. Специфические черты гостиницы как коммерческого предприятия. Гостиничный продукт и его компоненты. Проживание как компонента гостиничного продукта. Гостиничный номер. Системы классификации гостиничных номеров. Питание как услуга гостиничных предприятий. Схемы организации питания постояльцев отелей.

Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности. Правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность. Российская классификация услуг населению. Международная практика регулирования гостиничной деятельности. Стандарты обслуживания.

Тема 3. Основные гостиничные показатели. Основные гостиничные показатели: загрузка, доход от номерного фонда, RevPac, RevPar. О чем и как говорит изменение показателей. Понятие Revenue Management. Решение задач.

Тема 4. Гостиничные технологии. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Базовые технологии обслуживания. Ключевые технологии обслуживания. Ведущие

технологии. Виды технологических процессов. Шесть принципов рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур. Основные службы гостиницы и их функционирование. Служба портье. Отдел бронирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.

Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Служба обслуживания номерного фонда. Служба горничных. Обеспечение безопасности и экологичности обслуживания. Методы повышения безопасности и экологичности.

Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания. Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аванзал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле. Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Бар как структурное подразделение ресторана. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков. Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля. Методика организации завтраков по системе комплексного питания. Методика организации завтраков по системе предварительной сервировки. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристическую группу.

Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц. Операционный процесс обслуживания. Организация функциональных процессов в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице. Профессиональные стандарты обслуживания. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Экскурсионные услуги и услуги «встречи -проводы». Услуги питания. Подбор партнеров. Заключение договоров. Представление информации об услугах. Реализация услуг. Оплата забронированных услуг. Анимационно-досуговая

деятельность курортных отелей. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Оказание торговых и других услуг.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии		экзамен
Тема 1. Гостиничный продукт	тестирование	
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	коллоквиум	
Тема 3. Основные гостиничные показатели	коллоквиум	
Тема 4. Гостиничные технологии	коллоквиум	
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах		
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	индивидуальные домашние задания	
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	коллоквиум	
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	тестирование	
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	доклад	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке

«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-га.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

31. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

32. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

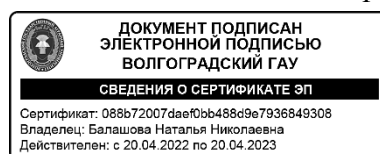
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» является формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков о формах и способах организации дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Изучение дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» направлено на решение следующих задач:

- изучить особенности предоставления дополнительных услуг в гостиницах;
- изучить особенности организации услуг питания,
- изучить особенности предоставления услуг по бронированию билетов и аренде транспортных средств;
- изучить особенности организации и предоставления экскурсионных услуг и услуг «встречи - проводы»;
- изучить особенности организации торговли сувенирной продукции;
- изучить особенности организации работы бизнес-центра в гостинице;
- изучить приемы овладения формированием система оценки удовлетворённости клиента.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.7. Организует и координирует деятельность по предоставлению дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Знать основные виды дополнительных услуг, предоставляемых в средствах размещения, а также профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий, оказывающих дополнительные услуги
		Уметь применять на практике способы организации работы исполнителей различных служб гостиницы по предоставлению дополнительных услуг
		Владеть навыками организации и контроля деятельности по предоставлению дополнительных услуг в гостинице

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	2	-	4				12
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	2		4				12
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	-	-	1	-	-	-	18

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	1	-	1	-	-	-	18
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	18
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	1	-	1	-	-	-	20
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Особенности сферы услуг. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие. Бесплатные дополнительные услуги. Перечень платных дополнительных услуг. Организация работы дополнительных служб: транспортного стола, автотранспортного стола, бюро экскурсионного обслуживания, бизнес-центра, конференц-зала, фитнес-центра, парикмахерской, сауны, химчистки, ремонта одежды и др. Работа вспомогательных служб: прачечной, бельевой, портновской, склад и др. Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Завтрак с доставкой в номер. Takeaway. Branch. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания услуг отелей.

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах. Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Оздоровительные залы с полным обслуживанием. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля.

Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг. Конгрессные возможности гостиницы. Организация и обслуживание конгрессных мероприятий. Анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Принципы функционирования и структуры подразделений. Организация работы

функциональных служб гостиницы. Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц - залов. Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес-клиентов. Особенности организации конгрессных мероприятий.

Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей. Особенности предоставления транспортных услуг отелем. Виды предоставления транспортных услуг гостиницы. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким).

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения. Организация и технологии проведения MICE – мероприятия в отеле. Сегмент MICE в структуре современной туристической отрасли. Развитие MICE - туризма в РФ и за рубежом и его роль в развитии индустрии гостеприимства. Типы MICE -мероприятий. Деятельность специальных агентств, бюро по организации собраний, конференций, и приему гостей.

Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах. Классификация предприятий питания и их характеристики. Предприятия питания при гостиницах. Примерная структура управления предприятием питания. Технические и производственные помещения предприятия питания. Качественный анализ и оптимизация меню. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Оборудование кухни (кухонные плиты, печи, пароварки, холодильные установки и т.п.). Персонал кухни и его специализация. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак. Торговля напитками. Аутсорсинг гастрономических услуг гостиничного предприятия. Формирование цены в гастрономии: понятие и элементы цены, факторы ценовых решений, основные методы формирования цен, дифференцирование цен. Подготовка ресторана к обслуживанию. Виды сервиса ресторана: французский, английский, американский, русский. Обслуживание туристов. Обслуживание массовых праздничных мероприятий: банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание в гостиничных номерах. Кейтеринг и его виды.

Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме и гостиничных комплексах. Особенности организации и предоставления экскурсионного обслуживания гостей в средствах размещения. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Национальные особенности туристов и их учет при составлении анимационных программ. Анимационные программы в спортивных и тренажерных залах, на спортивных площадках, бассейнах, фитнес - центрах. Особенности организации анимационной деятельности в средствах размещения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения		экзамен
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	коллоквиум	
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	тестирование	
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	коллоквиум	
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	коллоквиум	
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг		
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	коллоквиум	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	доклад	
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	тестирование	
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	индивидуальные домашние задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины.

(61 – 77 баллов)	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

33. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

34. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

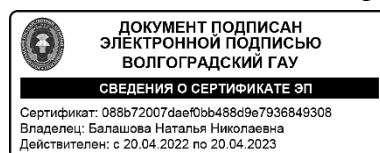
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной мебели,

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 «Экономика гостиничного предприятия»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная
Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является формирование у обучающихся представление об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности.

Изучение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» направлено на решение следующих задач:

- усвоить теоретические знания по дисциплине и получить практические навыки путем использования различных методов, методик исследования;
- развить навыки экономического анализа и оценки принятых предприятием экономических решений;
- изучить информационную базу анализа деятельности предприятия;
- приобрести навыки экономического осмысления результатов анализа деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать основные экономические показатели деятельности гостиничных предприятий и других средств размещения; факторы производства гостиничного продукта
		Уметь разрабатывать средства и методы повышения рентабельности гостиничных предприятий; прогнозировать затраты гостиничного предприятия и других средств
		Владеть навыками определения общих затрат гостиничных предприятий; определения риска увеличения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать формы оплаты труда в современных условиях
		Уметь определять состав трудовых ресурсов организации
		Владеть способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная				+		

Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин общественно-гуманитарного цикла в ходе освоения школьной программы. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанному циклу дисциплин. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества

и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), ««Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		3	4	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	96	32	64		
Лекционные занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	156	76	80		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	116	76	40		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	-	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	108	180	
	зачетных единиц	8	3	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	6	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	16	8	8		
Лекционные занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	259	60	199		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Выполнение контрольной работы	15	15	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	204	45	159		
Промежуточная аттестация	15	4	9		
Экзамен	9	-	9		
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	72	216	
	зачетных единиц	8	2	6	

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект							
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	2	-	2	-	-	-	16
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	2	-	2	-	-	-	16

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	-	-	1	-	-	-	9
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	9
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	-	-	1	-	-	-	23
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	1	-	1	-	-	-	23
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	-	-	-	-	-	-	21
Итого по дисциплине	8	-	8	-	-	-	204

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования. Предприятие как основной агент гостиничной деятельности. Гостиничный бизнес и его формы. Виды и сферы гостиничного бизнеса: производственный гостиничный бизнес, финансовый гостиничный бизнес, коммерческий гостиничный бизнес, консалтинг в гостиничной сфере.

Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.

Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания. Дифференциация производства. Специализация и кооперация в отрасли. Концентрация производства в сфере гостеприимства и питания. Определение уровня отраслевой концентрации. Территориальное размещение предприятий отрасли.

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Цикличность производства гостиничных услуг. Традиционный производственный цикл (заготовление, производство, реализация). Использование принципов логистики при заготовлении. Состав операций процесса

заготовления. Методы определения потребности в товарно- материальных ценностях. Принципы рациональной организации процесса производства гостиничного продукта. Основные и вспомогательные операции при производстве гостиничного продукта. Факторы, определяющие производственную мощность. Этапы технологии продажи услуг в гостиничной индустрии. Мероприятия по созданию условий обслуживания. Формы расчетов с клиентом.

Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия. Состав и структура актива баланса гостиничного предприятия. Элементы внеоборотных активов: нематериальные активы, основные средства, незавершенное строительство, доходные вложения в нематериальные ценности, долгосрочные финансовые вложения. Классификация основных средств гостиничных предприятий. Формирование стоимости основных средств: первоначальная, восстановительная, остаточная стоимость. Классификация нематериальных активов гостиничных предприятий. Требования к принятию к учету нематериальных активов. Цена гостиницы. Способы оценки нематериальных активов. Амортизация внеоборотных активов. Физический и моральный износ, амортизационные отчисления, способы начисления амортизации: линейный, уменьшаемого остатка, по сумме чисел лет срока полезного использования, пропорционально объему производства. Расчет амортизационных отчислений различными способами в годовом и месячном объеме. Влияние учетной политики гостиницы на учет внеоборотных активов. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных средств, группировка оборотных средств по степени ликвидности. Характеристика материальнопроизводственных запасов. Управление оборотными активами, операционная и финансовая сторона управления. Образование дебиторской задолженности в гостиницах, реальная величина дебиторской задолженности, система предоставления скидок. Факторинг, факторинговые операции, виды и применение факторинга в России. Управление запасами гостиниц, классификация запасов, содержание запасов и минимизация текущих затрат по обслуживанию запасов, состав и структура затрат на содержание запасов и затрат на пополнение запасов.

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия. Понятие затрат и себестоимость гостиничных услуг. Издержки гостиничного производства как основа формирования цены. Общие принципы формирования себестоимости. Система классификации издержек гостиничного предприятия. Средние издержки, предельные издержки, транзакционные издержки. Система нормативного учета. Директ- costing. Элементы себестоимости. Функции себестоимости как экономической категории. Виды себестоимости гостиничного продукта. Состав материальных затрат. Состав затрат на оплату труда. Состав затрат на социальные нужды. Понятие и виды амортизационных отчислений. Этапы анализа издержек производства. Факторы, влияющие на себестоимость гостиничного продукта. Процесс управления издержками.

Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства. Внешние факторы процесса ценообразования в гостиничной индустрии. Постановка целей ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии. Виды и система цен, дифференциация цен. Выбор метода ценообразования. Методы ценообразования. На основе издержек (затратный метод), издержки плюс, издержки как процент от цены продажи. Ценообразование с ориентацией на конкурентов. Целевое ценообразование.

Ценообразование на основе чувствуемой ценности товара. Расчет цены на основе анализа безубыточности. Продажная цена и скидки. Распределение косвенных расходов. Корпоративная ценовая политика. Теории предельной полезности потребительского предпочтения. Ценовые пределы в гостиничной сфере.

Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства. Информационная база финансового положения гостиницы, внешняя и внутренняя информация, требования к внутренней финансовой информации. Бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет об изменениях капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, пояснительная записка, аудиторское заключение. Финансовые результаты деятельности гостиницы. Прибыль и убыток. Балансовая прибыль, чистая прибыль. Доходы и расходы по обычным видам деятельности, операционные доходы и расходы, доходы и расходы от внереализационной деятельности, чрезвычайные доходы и расходы, нераспределенная прибыль как основные составляющие отчета о прибылях и убытках.

Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Понятие финансовых ресурсов, разновидности финансирования деятельности гостиниц. Причины появления и задачи финансовых институтов. Финансовое состояние субъекта: дефицит, профицит и баланс ресурсов. Внешнее и внутреннее финансирование. Кредиторская задолженность как встроенный источник постоянного кредитования. Источники внешнего краткосрочного финансирования. Формы краткосрочных банковских займов. Источники долгосрочного финансирования гостиничных предприятий. Поток самофинансирования как сумма нераспределенной чистой прибыли и начисленной амортизации. Внешние источники долгосрочного финансирования. Оптимальная структура средств гостиницы. Инвестиционная деятельность как один из источников финансирования гостиничной сферы. Понятие и виды инвестиций. Специфика инвестиций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность. Цели и механизмы реализации инвестиционной политики. Задачи системы управления инвестиционной деятельностью в гостиничной сфере. Основные направления и принципы инвестиционной политики гостиничного предприятия.

Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий. Понятие анализа. Виды анализа: качественный и количественный экономический анализ. Отличительные черты финансового анализа. Методы выполнения финансово-экономического анализа. Общая и частная методика проведения анализа. Горизонтальный, вертикальный, трендовый, анализ относительных показателей, сравнительный, факторный анализ как основные методические приемы экономического анализа. Наиболее распространенные группы методов: статистические, бухгалтерские, экономикоматематические и т.д. Применение коэффициентного анализа деятельности гостиниц. Основные блоки финансовых показателей. Анализ ликвидности гостиницы. Расчет основных коэффициентов группы ликвидности: общая ликвидность, срочная ликвидность, коэффициент наличности, абсолютная ликвидность, чистый оборотный капитал. Сравнение полученных при расчете данных с рекомендованными для гостиничной отрасли. Анализ рентабельности (эффективности) гостиничного производства

проводится путем вычисления группы показателей: норма валовой прибыли, норма операционной прибыли, норма чистой прибыли, коэффициент рентабельности активов, коэффициент рентабельности собственного капитала). Анализ платежеспособности гостиничного предприятия осуществляется путем расчета следующих показателей: коэффициент собственности, доля заемного капитала, коэффициент финансовой зависимости, и т.д. К коэффициентам деловой активности гостиничного предприятия следует отнести: коэффициент оборачиваемости активов, коэффициент оборачиваемости дебиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости материально- производственных запасов, коэффициент оборачиваемости основных средств, коэффициент оборачиваемости собственного капитала. Применение анализа рыночной активности в акционерных обществах. Распределение уставного капитала на акции, обыкновенные и привилегированные акции. Дивиденды. Используемые коэффициенты: прибыль на акцию, коэффициент выплаты дивидендов, коэффициент реинвестиций, коэффициент покрытия дивидендов.

Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия. Специфика труда в гостиничной сфере. Персонал (трудовые ресурсы) гостиничного предприятия. Классификация персонала в зависимости от выполняемых функций. Кадровый состав гостиничного предприятия. Вертикальная и горизонтальная структура персонала гостиницы. Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников гостиницы. Заработная плата как вознаграждение за труд. Функции заработной платы. Государственное регулирование заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Виды премирования в гостиницах. Фонд заработной платы. Основные пути повышения производительности труда. Мотивация труда и ее значение в гостиницах. Понятие эффективности применительно к гостиничной деятельности. Организационная эффективность гостиничного бизнеса. Экономическая эффективность гостиничного бизнеса. Социальная эффективность гостиничного бизнеса. Технологическая эффективность гостиничного бизнеса. Правовая эффективность гостиничного бизнеса. Экологическая и этическая эффективность гостиничного бизнеса. Современный подход к эффективности как сочетание эффективного использования ресурсов и расширением масштабов деятельности. Показатели эффективности в зависимости от способа соотнесения результатов и затрат. Система показателей экономической эффективности гостиничного бизнеса. Общая и сравнительная эффективность. Повышение эффективности предпринимательства в гостиничной индустрии. Этапы процесса анализа эффективности гостиничного бизнеса.

Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Содержание и методы планирования. Финансовое планирование на предприятии. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект		зачет
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	коллоквиум	
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	коллоквиум	
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	коллоквиум	
Раздел II. Экономические ресурсы предприятия		
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	коллоквиум	экзамен
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства		
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к

	минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Шкала оценивания	Критерии оценки
На защите курсовой работы	
«Отлично»	Содержание работы полностью соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление

	работы полностью соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки в тексте, представлен иллюстративный материал - таблицы, рисунки, графики и т.п.
«Хорошо»	Содержание работы соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, приведены ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки
«Удовлетворительно»	Работа носит преимущественно описательный характер, приведены неактуальные положения, текст в значительной мере заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам
«Неудовлетворительно»	Работа носит описательный, поверхностный характер, приведены ошибочные и устаревшие положения, использован устаревший материал, текст в значительной мере или полностью заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.); неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам; отсутствует заключение.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149642>

2. Васильева, А. С. Экономика предприятия: учебное пособие / А.С. Васильева, М.Н. Кузнецова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 99 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895017>

3. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/930124>

4. Скляренко, В. К. Экономика предприятия / Скляренко В.К., Прудников В.М., - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987782>

5. Тертышник, М. И. Экономика предприятия: учебное пособие / М.И. Тертышник. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 328 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989390>

6. Экономика предприятия: учебное пособие / под ред. А. В. Аксяновой. - Казань: КНИТУ, 2021. - 304 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903481>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

35. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

36. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории,

формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят тестовые задания, решение задач, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета и экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено». Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 «Технологии гостиничной деятельности»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград

2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

Изучение дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» направлено на решение следующих задач:

- дать теоретические знания в области гостиничной деятельности;
- ознакомить с основными положениями по технологии организации гостиничного бизнеса;
- изучить функции различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними;
- развить навыки проектирования деятельности основных служб гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а также быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю
		Уметь контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
		Владеть навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
		Владеть умением использовать нормативные и правовые документы в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная		+				

Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4 Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01), «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	96			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		56	56			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			9	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		12	12			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		159	159			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			

Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		119	119			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	2	-	2	-	-	-	7
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	2	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Основные гостиничные показатели	2	-	4				7
Тема 4. Гостиничные технологии	2		2				7
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	2	-	8	-	-	-	7
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	2	-	4	-	-	-	7
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	2	-	4	-	-	-	7
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	2	-	4	-	-	-	7
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	1	-	1	-	-	-	13
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Основные гостиничные показатели	1	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Гостиничные технологии	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	1	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	1	-	1	-	-	-	16
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	-	-	1	-	-	-	16
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	-	-	1	-	-	-	16
Итого по дисциплине	4	-	8	-	-	-	119

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничный продукт. Гостиница как вид средства размещения. Специфические черты гостиницы как коммерческого предприятия. Гостиничный продукт и его компоненты. Проживание как компонента гостиничного продукта. Гостиничный номер. Системы классификации гостиничных номеров. Питание как услуга гостиничных предприятий. Схемы организации питания постояльцев отелей.

Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности. Правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность. Российская классификация услуг населению. Международная практика регулирования гостиничной деятельности. Стандарты обслуживания.

Тема 3. Основные гостиничные показатели. Основные гостиничные показатели: загрузка, доход от номерного фонда, RevPac, RevPar. О чем и как говорит изменение показателей. Понятие Revenue Management. Решение задач.

Тема 4. Гостиничные технологии. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Базовые технологии обслуживания. Ключевые технологии обслуживания. Ведущие

технологии. Виды технологических процессов. Шесть принципов рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур. Основные службы гостиницы и их функционирование. Служба портье. Отдел бронирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.

Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Служба обслуживания номерного фонда. Служба горничных. Обеспечение безопасности и экологичности обслуживания. Методы повышения безопасности и экологичности.

Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания. Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аванзал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле. Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Бар как структурное подразделение ресторана. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков. Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля. Методика организации завтраков по системе комплексного питания. Методика организации завтраков по системе предварительной сервировки. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристическую группу.

Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц. Операционный процесс обслуживания. Организация функциональных процессов в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице. Профессиональные стандарты обслуживания. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Экскурсионные услуги и услуги «встречи -проводы». Услуги питания. Подбор партнеров. Заключение договоров. Представление информации об услугах. Реализация услуг. Оплата забронированных услуг. Анимационно-досуговая

деятельность курортных отелей. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Оказание торговых и других услуг.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии		экзамен
Тема 1. Гостиничный продукт	тестирование	
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	коллоквиум	
Тема 3. Основные гостиничные показатели	коллоквиум	
Тема 4. Гостиничные технологии	коллоквиум	
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах		
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	индивидуальные домашние задания	
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	коллоквиум	
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	тестирование	
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	доклад	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке

«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-га.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

37. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

38. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» является формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков о формах и способах организации дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Изучение дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» направлено на решение следующих задач:

- изучить особенности предоставления дополнительных услуг в гостиницах;
- изучить особенности организации услуг питания,
- изучить особенности предоставления услуг по бронированию билетов и аренде транспортных средств;
- изучить особенности организации и предоставления экскурсионных услуг и услуг «встречи - проводы»;
- изучить особенности организации торговли сувенирной продукции;
- изучить особенности организации работы бизнес-центра в гостинице;
- изучить приемы овладения формированием система оценки удовлетворённости клиента.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.7. Организует и координирует деятельность по предоставлению дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Знать основные виды дополнительных услуг, предоставляемых в средствах размещения, а также профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий, оказывающих дополнительные услуги
		Уметь применять на практике способы организации работы исполнителей различных служб гостиницы по предоставлению дополнительных услуг
		Владеть навыками организации и контроля деятельности по предоставлению дополнительных услуг в гостинице

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	2	-	4				12
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	2		4				12
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	-	-	1	-	-	-	18

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	1	-	1	-	-	-	18
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	18
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	1	-	1	-	-	-	20
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Особенности сферы услуг. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие. Бесплатные дополнительные услуги. Перечень платных дополнительных услуг. Организация работы дополнительных служб: транспортного стола, автотранспортного стола, бюро экскурсионного обслуживания, бизнес-центра, конференц-зала, фитнес-центра, парикмахерской, сауны, химчистки, ремонта одежды и др. Работа вспомогательных служб: прачечной, бельевой, портновской, склад и др. Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Завтрак с доставкой в номер. Takeaway. Branch. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания услуг отелей.

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах. Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Оздоровительные залы с полным обслуживанием. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля.

Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг. Конгрессные возможности гостиницы. Организация и обслуживание конгрессных мероприятий. Анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Принципы функционирования и структуры подразделений. Организация работы

функциональных служб гостиницы. Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц - залов. Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес-клиентов. Особенности организации конгрессных мероприятий.

Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей. Особенности предоставления транспортных услуг отелем. Виды предоставления транспортных услуг гостиницы. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким).

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения. Организация и технологии проведения MICE – мероприятия в отеле. Сегмент MICE в структуре современной туристической отрасли. Развитие MICE - туризма в РФ и за рубежом и его роль в развитии индустрии гостеприимства. Типы MICE -мероприятий. Деятельность специальных агентств, бюро по организации собраний, конференций, и приему гостей.

Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах. Классификация предприятий питания и их характеристики. Предприятия питания при гостиницах. Примерная структура управления предприятием питания. Технические и производственные помещения предприятия питания. Качественный анализ и оптимизация меню. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Оборудование кухни (кухонные плиты, печи, пароварки, холодильные установки и т.п.). Персонал кухни и его специализация. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак. Торговля напитками. Аутсорсинг гастрономических услуг гостиничного предприятия. Формирование цены в гастрономии: понятие и элементы цены, факторы ценовых решений, основные методы формирования цен, дифференцирование цен. Подготовка ресторана к обслуживанию. Виды сервиса ресторана: французский, английский, американский, русский. Обслуживание туристов. Обслуживание массовых праздничных мероприятий: банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание в гостиничных номерах. Кейтеринг и его виды.

Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме и гостиничных комплексах. Особенности организации и предоставления экскурсионного обслуживания гостей в средствах размещения. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Национальные особенности туристов и их учет при составлении анимационных программ. Анимационные программы в спортивных и тренажерных залах, на спортивных площадках, бассейнах, фитнес - центрах. Особенности организации анимационной деятельности в средствах размещения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения		экзамен
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	коллоквиум	
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	тестирование	
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	коллоквиум	
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	коллоквиум	
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг		
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	коллоквиум	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	доклад	
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	тестирование	
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	индивидуальные домашние задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины.

(61 – 77 баллов)	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

39. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

40. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной мебели,

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

_____ 2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 «Экономика гостиничного предприятия»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является формирование у обучающихся представление об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности.

Изучение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» направлено на решение следующих задач:

- усвоить теоретические знания по дисциплине и получить практические навыки путем использования различных методов, методик исследования;
- развить навыки экономического анализа и оценки принятых предприятием экономических решений;
- изучить информационную базу анализа деятельности предприятия;
- приобрести навыки экономического осмысления результатов анализа деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать основные экономические показатели деятельности гостиничных предприятий и других средств размещения; факторы производства гостиничного продукта
		Уметь разрабатывать средства и методы повышения рентабельности гостиничных предприятий; прогнозировать затраты гостиничного предприятия и других средств
		Владеть навыками определения общих затрат гостиничных предприятий; определения риска увеличения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать формы оплаты труда в современных условиях
		Уметь определять состав трудовых ресурсов организации
		Владеть способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная				+		

Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин общественно-гуманитарного цикла в ходе освоения школьной программы. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанному циклу дисциплин. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества

и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), ««Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		3	4	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	96	32	64		
Лекционные занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	156	76	80		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	116	76	40		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	-	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	108	180	
	зачетных единиц	8	3	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	6	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	16	8	8		
Лекционные занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	259	60	199		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Выполнение контрольной работы	15	15	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	204	45	159		
Промежуточная аттестация	15	4	9		
Экзамен	9	-	9		
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	72	216	
	зачетных единиц	8	2	6	

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект							
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	2	-	2	-	-	-	16
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	2	-	2	-	-	-	16

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	-	-	1	-	-	-	9
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	9
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	-	-	1	-	-	-	23
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	1	-	1	-	-	-	23
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	-	-	-	-	-	-	21
Итого по дисциплине	8	-	8	-	-	-	204

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования. Предприятие как основной агент гостиничной деятельности. Гостиничный бизнес и его формы. Виды и сферы гостиничного бизнеса: производственный гостиничный бизнес, финансовый гостиничный бизнес, коммерческий гостиничный бизнес, консалтинг в гостиничной сфере.

Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.

Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания. Дифференциация производства. Специализация и кооперация в отрасли. Концентрация производства в сфере гостеприимства и питания. Определение уровня отраслевой концентрации. Территориальное размещение предприятий отрасли.

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Цикличность производства гостиничных услуг. Традиционный производственный цикл (заготовление, производство, реализация). Использование принципов логистики при заготовлении. Состав операций процесса

заготовления. Методы определения потребности в товарно- материальных ценностях. Принципы рациональной организации процесса производства гостиничного продукта. Основные и вспомогательные операции при производстве гостиничного продукта. Факторы, определяющие производственную мощность. Этапы технологии продажи услуг в гостиничной индустрии. Мероприятия по созданию условий обслуживания. Формы расчетов с клиентом.

Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия. Состав и структура актива баланса гостиничного предприятия. Элементы внеоборотных активов: нематериальные активы, основные средства, незавершенное строительство, доходные вложения в нематериальные ценности, долгосрочные финансовые вложения. Классификация основных средств гостиничных предприятий. Формирование стоимости основных средств: первоначальная, восстановительная, остаточная стоимость. Классификация нематериальных активов гостиничных предприятий. Требования к принятию к учету нематериальных активов. Цена гостиницы. Способы оценки нематериальных активов. Амортизация внеоборотных активов. Физический и моральный износ, амортизационные отчисления, способы начисления амортизации: линейный, уменьшаемого остатка, по сумме чисел лет срока полезного использования, пропорционально объему производства. Расчет амортизационных отчислений различными способами в годовом и месячном объеме. Влияние учетной политики гостиницы на учет внеоборотных активов. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных средств, группировка оборотных средств по степени ликвидности. Характеристика материальнопроизводственных запасов. Управление оборотными активами, операционная и финансовая сторона управления. Образование дебиторской задолженности в гостиницах, реальная величина дебиторской задолженности, система предоставления скидок. Факторинг, факторинговые операции, виды и применение факторинга в России. Управление запасами гостиниц, классификация запасов, содержание запасов и минимизация текущих затрат по обслуживанию запасов, состав и структура затрат на содержание запасов и затрат на пополнение запасов.

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия. Понятие затрат и себестоимость гостиничных услуг. Издержки гостиничного производства как основа формирования цены. Общие принципы формирования себестоимости. Система классификации издержек гостиничного предприятия. Средние издержки, предельные издержки, транзакционные издержки. Система нормативного учета. Директ- костинг. Элементы себестоимости. Функции себестоимости как экономической категории. Виды себестоимость гостиничного продукта. Состав материальных затрат. Состав затрат на оплату труда. Состав затрат на социальные нужды. Понятие и виды амортизационных отчислений. Этапы анализа издержек производства. Факторы, влияющие на себестоимость гостиничного продукта. Процесс управления издержками.

Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства. Внешние факторы процесса ценообразования в гостиничной индустрии. Постановка целей ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии. Виды и система цен, дифференциация цен. Выбор метода ценообразования. Методы ценообразования. На основе издержек (затратный метод), издержки плюс, издержки как процент от цены продажи. Ценообразование с ориентацией на конкурентов. Целевое ценообразование.

Ценообразование на основе чувствуемой ценности товара. Расчет цены на основе анализа безубыточности. Продажная цена и скидки. Распределение косвенных расходов. Корпоративная ценовая политика. Теории предельной полезности потребительского предпочтения. Ценовые пределы в гостиничной сфере.

Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства. Информационная база финансового положения гостиницы, внешняя и внутренняя информация, требования к внутренней финансовой информации. Бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет об изменениях капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, пояснительная записка, аудиторское заключение. Финансовые результаты деятельности гостиницы. Прибыль и убыток. Балансовая прибыль, чистая прибыль. Доходы и расходы по обычным видам деятельности, операционные доходы и расходы, доходы и расходы от внереализационной деятельности, чрезвычайные доходы и расходы, нераспределенная прибыль как основные составляющие отчета о прибылях и убытках.

Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Понятие финансовых ресурсов, разновидности финансирования деятельности гостиниц. Причины появления и задачи финансовых институтов. Финансовое состояние субъекта: дефицит, профицит и баланс ресурсов. Внешнее и внутреннее финансирование. Кредиторская задолженность как встроенный источник постоянного кредитования. Источники внешнего краткосрочного финансирования. Формы краткосрочных банковских займов. Источники долгосрочного финансирования гостиничных предприятий. Поток самофинансирования как сумма нераспределенной чистой прибыли и начисленной амортизации. Внешние источники долгосрочного финансирования. Оптимальная структура средств гостиницы. Инвестиционная деятельность как один из источников финансирования гостиничной сферы. Понятие и виды инвестиций. Специфика инвестиций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность. Цели и механизмы реализации инвестиционной политики. Задачи системы управления инвестиционной деятельностью в гостиничной сфере. Основные направления и принципы инвестиционной политики гостиничного предприятия.

Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий. Понятие анализа. Виды анализа: качественный и количественный экономический анализ. Отличительные черты финансового анализа. Методы выполнения финансово-экономического анализа. Общая и частная методика проведения анализа. Горизонтальный, вертикальный, трендовый, анализ относительных показателей, сравнительный, факторный анализ как основные методические приемы экономического анализа. Наиболее распространенные группы методов: статистические, бухгалтерские, экономикоматематические и т.д. Применение коэффициентного анализа деятельности гостиниц. Основные блоки финансовых показателей. Анализ ликвидности гостиницы. Расчет основных коэффициентов группы ликвидности: общая ликвидность, срочная ликвидность, коэффициент наличности, абсолютная ликвидность, чистый оборотный капитал. Сравнение полученных при расчете данных с рекомендованными для гостиничной отрасли. Анализ рентабельности (эффективности гостиничного производства

проводится путем вычисления группы показателей: норма валовой прибыли, норма операционной прибыли, норма чистой прибыли, коэффициент рентабельности активов, коэффициент рентабельности собственного капитала). Анализ платежеспособности гостиничного предприятия осуществляется путем расчета следующих показателей: коэффициент собственности, доля заемного капитала, коэффициент финансовой зависимости, и т.д. К коэффициентам деловой активности гостиничного предприятия следует отнести: коэффициент оборачиваемости активов, коэффициент оборачиваемости дебиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости материально- производственных запасов, коэффициент оборачиваемости основных средств, коэффициент оборачиваемости собственного капитала. Применение анализа рыночной активности в акционерных обществах. Распределение уставного капитала на акции, обыкновенные и привилегированные акции. Дивиденды. Используемые коэффициенты: прибыль на акцию, коэффициент выплаты дивидендов, коэффициент реинвестиций, коэффициент покрытия дивидендов.

Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия. Специфика труда в гостиничной сфере. Персонал (трудовые ресурсы) гостиничного предприятия. Классификация персонала в зависимости от выполняемых функций. Кадровый состав гостиничного предприятия. Вертикальная и горизонтальная структура персонала гостиницы. Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников гостиницы. Заработная плата как вознаграждение за труд. Функции заработной платы. Государственное регулирование заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Виды премирования в гостиницах. Фонд заработной платы. Основные пути повышения производительности труда. Мотивация труда и ее значение в гостиницах. Понятие эффективности применительно к гостиничной деятельности. Организационная эффективность гостиничного бизнеса. Экономическая эффективность гостиничного бизнеса. Социальная эффективность гостиничного бизнеса. Технологическая эффективность гостиничного бизнеса. Правовая эффективность гостиничного бизнеса. Экологическая и этическая эффективность гостиничного бизнеса. Современный подход к эффективности как сочетание эффективного использования ресурсов и расширением масштабов деятельности. Показатели эффективности в зависимости от способа соотнесения результатов и затрат. Система показателей экономической эффективности гостиничного бизнеса. Общая и сравнительная эффективность. Повышение эффективности предпринимательства в гостиничной индустрии. Этапы процесса анализа эффективности гостиничного бизнеса.

Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Содержание и методы планирования. Финансовое планирование на предприятии. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект		зачет
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	коллоквиум	
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	коллоквиум	
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	коллоквиум	
Раздел II. Экономические ресурсы предприятия		
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	коллоквиум	экзамен
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства		
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к

	минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Шкала оценивания	Критерии оценки
На защите курсовой работы	
«Отлично»	Содержание работы полностью соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление

	работы полностью соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки в тексте, представлен иллюстративный материал - таблицы, рисунки, графики и т.п.
«Хорошо»	Содержание работы соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, приведены ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки
«Удовлетворительно»	Работа носит преимущественно описательный характер, приведены неактуальные положения, текст в значительной мере заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам
«Неудовлетворительно»	Работа носит описательный, поверхностный характер, приведены ошибочные и устаревшие положения, использован устаревший материал, текст в значительной мере или полностью заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.); неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам; отсутствует заключение.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149642>

2. Васильева, А. С. Экономика предприятия: учебное пособие / А.С. Васильева, М.Н. Кузнецова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 99 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895017>

3. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/930124>

4. Скляренко, В. К. Экономика предприятия / Скляренко В.К., Прудников В.М., - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987782>

5. Тертышник, М. И. Экономика предприятия: учебное пособие / М.И. Тертышник. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 328 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989390>

6. Экономика предприятия: учебное пособие / под ред. А. В. Аксяновой. - Казань: КНИТУ, 2021. - 304 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903481>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

41. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

42. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории,

формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят тестовые задания, решение задач, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета и экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено». Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 «Экономика гостиничного предприятия»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является формирование у обучающихся представление об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности.

Изучение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» направлено на решение следующих задач:

- усвоить теоретические знания по дисциплине и получить практические навыки путем использования различных методов, методик исследования;
- развить навыки экономического анализа и оценки принятых предприятием экономических решений;
- изучить информационную базу анализа деятельности предприятия;
- приобрести навыки экономического осмысления результатов анализа деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать основные экономические показатели деятельности гостиничных предприятий и других средств размещения; факторы производства гостиничного продукта
		Уметь разрабатывать средства и методы повышения рентабельности гостиничных предприятий; прогнозировать затраты гостиничного предприятия и других средств
		Владеть навыками определения общих затрат гостиничных предприятий; определения риска увеличения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать формы оплаты труда в современных условиях
		Уметь определять состав трудовых ресурсов организации
		Владеть способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная				+		

Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин общественно-гуманитарного цикла в ходе освоения школьной программы. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанному циклу дисциплин. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества

и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), ««Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		3	4	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	96	32	64		
Лекционные занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	156	76	80		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	116	76	40		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	-	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	108	180	
	зачетных единиц	8	3	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	6	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	16	8	8		
Лекционные занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	259	60	199		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Выполнение контрольной работы	15	15	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	204	45	159		
Промежуточная аттестация	15	4	9		
Экзамен	9	-	9		
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	72	216	
	зачетных единиц	8	2	6	

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект							
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	2	-	2	-	-	-	16
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	2	-	2	-	-	-	16

Раздел II. Экономические ресурсы предприятия							
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	2	-	2	-	-	-	16
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	8	-	8	-	-	-	16
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	4	-	4	-	-	-	6
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	6
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	6	-	6	-	-	-	6
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	4	-	6	-	-	-	6
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	6	-	6	-	-	-	6
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	6	-	6	-	-	-	6
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	2	-	2	-	-	-	4
Итого по дисциплине	48	-	48	-	-	-	116

Заочная форма обучения

[illegible]

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	-	-	1	-	-	-	9
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	9
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	-	-	1	-	-	-	23
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	1	-	1	-	-	-	23
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	-	-	-	-	-	-	21
Итого по дисциплине	8	-	8	-	-	-	204

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования. Предприятие как основной агент гостиничной деятельности. Гостиничный бизнес и его формы. Виды и сферы гостиничного бизнеса: производственный гостиничный бизнес, финансовый гостиничный бизнес, коммерческий гостиничный бизнес, консалтинг в гостиничной сфере.

Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.

Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания. Дифференциация производства. Специализация и кооперация в отрасли. Концентрация производства в сфере гостеприимства и питания. Определение уровня отраслевой концентрации. Территориальное размещение предприятий отрасли.

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Цикличность производства гостиничных услуг. Традиционный производственный цикл (заготовление, производство, реализация). Использование принципов логистики при заготовлении. Состав операций процесса

заготовления. Методы определения потребности в товарно- материальных ценностях. Принципы рациональной организации процесса производства гостиничного продукта. Основные и вспомогательные операции при производстве гостиничного продукта. Факторы, определяющие производственную мощность. Этапы технологии продажи услуг в гостиничной индустрии. Мероприятия по созданию условий обслуживания. Формы расчетов с клиентом.

Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия. Состав и структура актива баланса гостиничного предприятия. Элементы внеоборотных активов: нематериальные активы, основные средства, незавершенное строительство, доходные вложения в нематериальные ценности, долгосрочные финансовые вложения. Классификация основных средств гостиничных предприятий. Формирование стоимости основных средств: первоначальная, восстановительная, остаточная стоимость. Классификация нематериальных активов гостиничных предприятий. Требования к принятию к учету нематериальных активов. Цена гостиницы. Способы оценки нематериальных активов. Амортизация внеоборотных активов. Физический и моральный износ, амортизационные отчисления, способы начисления амортизации: линейный, уменьшаемого остатка, по сумме чисел лет срока полезного использования, пропорционально объему производства. Расчет амортизационных отчислений различными способами в годовом и месячном объеме. Влияние учетной политики гостиницы на учет внеоборотных активов. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных средств, группировка оборотных средств по степени ликвидности. Характеристика материальнопроизводственных запасов. Управление оборотными активами, операционная и финансовая сторона управления. Образование дебиторской задолженности в гостиницах, реальная величина дебиторской задолженности, система предоставления скидок. Факторинг, факторинговые операции, виды и применение факторинга в России. Управление запасами гостиниц, классификация запасов, содержание запасов и минимизация текущих затрат по обслуживанию запасов, состав и структура затрат на содержание запасов и затрат на пополнение запасов.

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия. Понятие затрат и себестоимость гостиничных услуг. Издержки гостиничного производства как основа формирования цены. Общие принципы формирования себестоимости. Система классификации издержек гостиничного предприятия. Средние издержки, предельные издержки, транзакционные издержки. Система нормативного учета. Директ- костинг. Элементы себестоимости. Функции себестоимости как экономической категории. Виды себестоимость гостиничного продукта. Состав материальных затрат. Состав затрат на оплату труда. Состав затрат на социальные нужды. Понятие и виды амортизационных отчислений. Этапы анализа издержек производства. Факторы, влияющие на себестоимость гостиничного продукта. Процесс управления издержками.

Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства. Внешние факторы процесса ценообразования в гостиничной индустрии. Постановка целей ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии. Виды и система цен, дифференциация цен. Выбор метода ценообразования. Методы ценообразования. На основе издержек (затратный метод), издержки плюс, издержки как процент от цены продажи. Ценообразование с ориентацией на конкурентов. Целевое ценообразование.

Ценообразование на основе чувствуемой ценности товара. Расчет цены на основе анализа безубыточности. Продажная цена и скидки. Распределение косвенных расходов. Корпоративная ценовая политика. Теории предельной полезности потребительского предпочтения. Ценовые пределы в гостиничной сфере.

Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства. Информационная база финансового положения гостиницы, внешняя и внутренняя информация, требования к внутренней финансовой информации. Бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет об изменениях капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, пояснительная записка, аудиторское заключение. Финансовые результаты деятельности гостиницы. Прибыль и убыток. Балансовая прибыль, чистая прибыль. Доходы и расходы по обычным видам деятельности, операционные доходы и расходы, доходы и расходы от внереализационной деятельности, чрезвычайные доходы и расходы, нераспределенная прибыль как основные составляющие отчета о прибылях и убытках.

Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Понятие финансовых ресурсов, разновидности финансирования деятельности гостиниц. Причины появления и задачи финансовых институтов. Финансовое состояние субъекта: дефицит, профицит и баланс ресурсов. Внешнее и внутреннее финансирование. Кредиторская задолженность как встроенный источник постоянного кредитования. Источники внешнего краткосрочного финансирования. Формы краткосрочных банковских займов. Источники долгосрочного финансирования гостиничных предприятий. Поток самофинансирования как сумма нераспределенной чистой прибыли и начисленной амортизации. Внешние источники долгосрочного финансирования. Оптимальная структура средств гостиницы. Инвестиционная деятельность как один из источников финансирования гостиничной сферы. Понятие и виды инвестиций. Специфика инвестиций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность. Цели и механизмы реализации инвестиционной политики. Задачи системы управления инвестиционной деятельностью в гостиничной сфере. Основные направления и принципы инвестиционной политики гостиничного предприятия.

Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий. Понятие анализа. Виды анализа: качественный и количественный экономический анализ. Отличительные черты финансового анализа. Методы выполнения финансово-экономического анализа. Общая и частная методика проведения анализа. Горизонтальный, вертикальный, трендовый, анализ относительных показателей, сравнительный, факторный анализ как основные методические приемы экономического анализа. Наиболее распространенные группы методов: статистические, бухгалтерские, экономикоматематические и т.д. Применение коэффициентного анализа деятельности гостиниц. Основные блоки финансовых показателей. Анализ ликвидности гостиницы. Расчет основных коэффициентов группы ликвидности: общая ликвидность, срочная ликвидность, коэффициент наличности, абсолютная ликвидность, чистый оборотный капитал. Сравнение полученных при расчете данных с рекомендованными для гостиничной отрасли. Анализ рентабельности (эффективности) гостиничного производства

проводится путем вычисления группы показателей: норма валовой прибыли, норма операционной прибыли, норма чистой прибыли, коэффициент рентабельности активов, коэффициент рентабельности собственного капитала). Анализ платежеспособности гостиничного предприятия осуществляется путем расчета следующих показателей: коэффициент собственности, доля заемного капитала, коэффициент финансовой зависимости, и т.д. К коэффициентам деловой активности гостиничного предприятия следует отнести: коэффициент оборачиваемости активов, коэффициент оборачиваемости дебиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости материально- производственных запасов, коэффициент оборачиваемости основных средств, коэффициент оборачиваемости собственного капитала. Применение анализа рыночной активности в акционерных обществах. Распределение уставного капитала на акции, обыкновенные и привилегированные акции. Дивиденды. Используемые коэффициенты: прибыль на акцию, коэффициент выплаты дивидендов, коэффициент реинвестиций, коэффициент покрытия дивидендов.

Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия. Специфика труда в гостиничной сфере. Персонал (трудовые ресурсы) гостиничного предприятия. Классификация персонала в зависимости от выполняемых функций. Кадровый состав гостиничного предприятия. Вертикальная и горизонтальная структура персонала гостиницы. Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников гостиницы. Заработная плата как вознаграждение за труд. Функции заработной платы. Государственное регулирование заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Виды премирования в гостиницах. Фонд заработной платы. Основные пути повышения производительности труда. Мотивация труда и ее значение в гостиницах. Понятие эффективности применительно к гостиничной деятельности. Организационная эффективность гостиничного бизнеса. Экономическая эффективность гостиничного бизнеса. Социальная эффективность гостиничного бизнеса. Технологическая эффективность гостиничного бизнеса. Правовая эффективность гостиничного бизнеса. Экологическая и этическая эффективность гостиничного бизнеса. Современный подход к эффективности как сочетание эффективного использования ресурсов и расширением масштабов деятельности. Показатели эффективности в зависимости от способа соотнесения результатов и затрат. Система показателей экономической эффективности гостиничного бизнеса. Общая и сравнительная эффективность. Повышение эффективности предпринимательства в гостиничной индустрии. Этапы процесса анализа эффективности гостиничного бизнеса.

Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Содержание и методы планирования. Финансовое планирование на предприятии. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект		зачет
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	коллоквиум	
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	коллоквиум	
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	коллоквиум	
Раздел II. Экономические ресурсы предприятия		
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	коллоквиум	экзамен
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства		
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к

	минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Шкала оценивания	Критерии оценки
На защите курсовой работы	
«Отлично»	Содержание работы полностью соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление

	работы полностью соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки в тексте, представлен иллюстративный материал - таблицы, рисунки, графики и т.п.
«Хорошо»	Содержание работы соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, приведены ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки
«Удовлетворительно»	Работа носит преимущественно описательный характер, приведены неактуальные положения, текст в значительной мере заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам
«Неудовлетворительно»	Работа носит описательный, поверхностный характер, приведены ошибочные и устаревшие положения, использован устаревший материал, текст в значительной мере или полностью заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.); неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам; отсутствует заключение.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149642>

2. Васильева, А. С. Экономика предприятия: учебное пособие / А.С. Васильева, М.Н. Кузнецова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 99 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895017>

3. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/930124>

4. Складенко, В. К. Экономика предприятия / Складенко В.К., Прудников В.М., - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987782>

5. Тертышник, М. И. Экономика предприятия: учебное пособие / М.И. Тертышник. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 328 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989390>

6. Экономика предприятия: учебное пособие / под ред. А. В. Аксяновой. - Казань: КНИТУ, 2021. - 304 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903481>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

43. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

44. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории,

формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят тестовые задания, решение задач, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета и экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено». Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.18 «Экономика гостиничного предприятия»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» является формирование у обучающихся представление об экономике отраслевого характера, знаний, умений и навыков решения экономических задач, возникающих в процессе их деятельности.

Изучение дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» направлено на решение следующих задач:

- усвоить теоретические знания по дисциплине и получить практические навыки путем использования различных методов, методик исследования;
- развить навыки экономического анализа и оценки принятых предприятием экономических решений;
- изучить информационную базу анализа деятельности предприятия;
- приобрести навыки экономического осмысления результатов анализа деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать основные экономические показатели деятельности гостиничных предприятий и других средств размещения; факторы производства гостиничного продукта
		Уметь разрабатывать средства и методы повышения рентабельности гостиничных предприятий; прогнозировать затраты гостиничного предприятия и других средств
		Владеть навыками определения общих затрат гостиничных предприятий; определения риска увеличения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать формы оплаты труда в современных условиях
		Уметь определять состав трудовых ресурсов организации
		Владеть способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1

«Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная				+		

Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин общественно-гуманитарного цикла в ходе освоения школьной программы. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанному циклу дисциплин. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества

и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), ««Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		3	4	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	96	32	64		
Лекционные занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	48	16	32		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	156	76	80		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	116	76	40		
Промежуточная аттестация	36	0	36		
Экзамен	36	-	36		
Зачет с оценкой	-	-	-		
Зачет	0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	108	180	
	зачетных единиц	8	3	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	6	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	16	8	8		
Лекционные занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Практические (семинарские) занятия	8	4	4		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Лабораторные занятия	-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего	259	60	199		
Выполнение курсовой работы	40	-	40		
Выполнение курсового проекта	-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-		
Выполнение реферата	-	-	-		
Выполнение контрольной работы	15	15	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем	204	45	159		
Промежуточная аттестация	15	4	9		
Экзамен	9	-	9		
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	0	-	0		
Общая трудоемкость	часов	288	72	216	
	зачетных единиц	8	2	6	

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект							
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	2	-	2	-	-	-	16
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	2	-	2	-	-	-	16

Раздел II. Экономические ресурсы предприятия							
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	2	-	2	-	-	-	16
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	8	-	8	-	-	-	16
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	4	-	4	-	-	-	6
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	6
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	6	-	6	-	-	-	6
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	4	-	6	-	-	-	6
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	6	-	6	-	-	-	6
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	6	-	6	-	-	-	6
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	2	-	2	-	-	-	4
Итого по дисциплине	48	-	48	-	-	-	116

Заочная форма обучения

[illegible]

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	-	-	1	-	-	-	9
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	9
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия							
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	23
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства							
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	-	-	1	-	-	-	23
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	1	-	1	-	-	-	23
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	-	-	-	-	-	-	21
Итого по дисциплине	8	-	8	-	-	-	204

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования. Предприятие как основной агент гостиничной деятельности. Гостиничный бизнес и его формы. Виды и сферы гостиничного бизнеса: производственный гостиничный бизнес, финансовый гостиничный бизнес, коммерческий гостиничный бизнес, консалтинг в гостиничной сфере.

Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.

Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания. Дифференциация производства. Специализация и кооперация в отрасли. Концентрация производства в сфере гостеприимства и питания. Определение уровня отраслевой концентрации. Территориальное размещение предприятий отрасли.

Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса. Цикличность производства гостиничных услуг. Традиционный производственный цикл (заготовление, производство, реализация). Использование принципов логистики при заготовлении. Состав операций процесса

заготовления. Методы определения потребности в товарно- материальных ценностях. Принципы рациональной организации процесса производства гостиничного продукта. Основные и вспомогательные операции при производстве гостиничного продукта. Факторы, определяющие производственную мощность. Этапы технологии продажи услуг в гостиничной индустрии. Мероприятия по созданию условий обслуживания. Формы расчетов с клиентом.

Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия. Состав и структура актива баланса гостиничного предприятия. Элементы внеоборотных активов: нематериальные активы, основные средства, незавершенное строительство, доходные вложения в нематериальные ценности, долгосрочные финансовые вложения. Классификация основных средств гостиничных предприятий. Формирование стоимости основных средств: первоначальная, восстановительная, остаточная стоимость. Классификация нематериальных активов гостиничных предприятий. Требования к принятию к учету нематериальных активов. Цена гостиницы. Способы оценки нематериальных активов. Амортизация внеоборотных активов. Физический и моральный износ, амортизационные отчисления, способы начисления амортизации: линейный, уменьшаемого остатка, по сумме чисел лет срока полезного использования, пропорционально объему производства. Расчет амортизационных отчислений различными способами в годовом и месячном объеме. Влияние учетной политики гостиницы на учет внеоборотных активов. Понятие оборотных средств. Состав и структура оборотных средств, группировка оборотных средств по степени ликвидности. Характеристика материальнопроизводственных запасов. Управление оборотными активами, операционная и финансовая сторона управления. Образование дебиторской задолженности в гостиницах, реальная величина дебиторской задолженности, система предоставления скидок. Факторинг, факторинговые операции, виды и применение факторинга в России. Управление запасами гостиниц, классификация запасов, содержание запасов и минимизация текущих затрат по обслуживанию запасов, состав и структура затрат на содержание запасов и затрат на пополнение запасов.

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия. Понятие затрат и себестоимость гостиничных услуг. Издержки гостиничного производства как основа формирования цены. Общие принципы формирования себестоимости. Система классификации издержек гостиничного предприятия. Средние издержки, предельные издержки, транзакционные издержки. Система нормативного учета. Директ- costing. Элементы себестоимости. Функции себестоимости как экономической категории. Виды себестоимости гостиничного продукта. Состав материальных затрат. Состав затрат на оплату труда. Состав затрат на социальные нужды. Понятие и виды амортизационных отчислений. Этапы анализа издержек производства. Факторы, влияющие на себестоимость гостиничного продукта. Процесс управления издержками.

Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства. Внешние факторы процесса ценообразования в гостиничной индустрии. Постановка целей ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии. Виды и система цен, дифференциация цен. Выбор метода ценообразования. Методы ценообразования. На основе издержек (затратный метод), издержки плюс, издержки как процент от цены продажи. Ценообразование с ориентацией на конкурентов. Целевое ценообразование.

Ценообразование на основе чувствуемой ценности товара. Расчет цены на основе анализа безубыточности. Продажная цена и скидки. Распределение косвенных расходов. Корпоративная ценовая политика. Теории предельной полезности потребительского предпочтения. Ценовые пределы в гостиничной сфере.

Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства. Информационная база финансового положения гостиницы, внешняя и внутренняя информация, требования к внутренней финансовой информации. Бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет об изменениях капитала, отчет о движении денежных средств, приложение к бухгалтерскому балансу, пояснительная записка, аудиторское заключение. Финансовые результаты деятельности гостиницы. Прибыль и убыток. Балансовая прибыль, чистая прибыль. Доходы и расходы по обычным видам деятельности, операционные доходы и расходы, доходы и расходы от внереализационной деятельности, чрезвычайные доходы и расходы, нераспределенная прибыль как основные составляющие отчета о прибылях и убытках.

Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий. Понятие финансовых ресурсов, разновидности финансирования деятельности гостиниц. Причины появления и задачи финансовых институтов. Финансовое состояние субъекта: дефицит, профицит и баланс ресурсов. Внешнее и внутреннее финансирование. Кредиторская задолженность как встроенный источник постоянного кредитования. Источники внешнего краткосрочного финансирования. Формы краткосрочных банковских займов. Источники долгосрочного финансирования гостиничных предприятий. Поток самофинансирования как сумма нераспределенной чистой прибыли и начисленной амортизации. Внешние источники долгосрочного финансирования. Оптимальная структура средств гостиницы. Инвестиционная деятельность как один из источников финансирования гостиничной сферы. Понятие и виды инвестиций. Специфика инвестиций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность. Цели и механизмы реализации инвестиционной политики. Задачи системы управления инвестиционной деятельностью в гостиничной сфере. Основные направления и принципы инвестиционной политики гостиничного предприятия.

Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий. Понятие анализа. Виды анализа: качественный и количественный экономический анализ. Отличительные черты финансового анализа. Методы выполнения финансово-экономического анализа. Общая и частная методика проведения анализа. Горизонтальный, вертикальный, трендовый, анализ относительных показателей, сравнительный, факторный анализ как основные методические приемы экономического анализа. Наиболее распространенные группы методов: статистические, бухгалтерские, экономикоматематические и т.д. Применение коэффициентного анализа деятельности гостиниц. Основные блоки финансовых показателей. Анализ ликвидности гостиницы. Расчет основных коэффициентов группы ликвидности: общая ликвидность, срочная ликвидность, коэффициент наличности, абсолютная ликвидность, чистый оборотный капитал. Сравнение полученных при расчете данных с рекомендованными для гостиничной отрасли. Анализ рентабельности (эффективности гостиничного производства

проводится путем вычисления группы показателей: норма валовой прибыли, норма операционной прибыли, норма чистой прибыли, коэффициент рентабельности активов, коэффициент рентабельности собственного капитала). Анализ платежеспособности гостиничного предприятия осуществляется путем расчета следующих показателей: коэффициент собственности, доля заемного капитала, коэффициент финансовой зависимости, и т.д. К коэффициентам деловой активности гостиничного предприятия следует отнести: коэффициент оборачиваемости активов, коэффициент оборачиваемости дебиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости кредиторской задолженности, коэффициент оборачиваемости материально- производственных запасов, коэффициент оборачиваемости основных средств, коэффициент оборачиваемости собственного капитала. Применение анализа рыночной активности в акционерных обществах. Распределение уставного капитала на акции, обыкновенные и привилегированные акции. Дивиденды. Используемые коэффициенты: прибыль на акцию, коэффициент выплаты дивидендов, коэффициент реинвестиций, коэффициент покрытия дивидендов.

Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия. Специфика труда в гостиничной сфере. Персонал (трудовые ресурсы) гостиничного предприятия. Классификация персонала в зависимости от выполняемых функций. Кадровый состав гостиничного предприятия. Вертикальная и горизонтальная структура персонала гостиницы. Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников гостиницы. Заработная плата как вознаграждение за труд. Функции заработной платы. Государственное регулирование заработной платы. Формы и методы оплаты труда. Виды премирования в гостиницах. Фонд заработной платы. Основные пути повышения производительности труда. Мотивация труда и ее значение в гостиницах. Понятие эффективности применительно к гостиничной деятельности. Организационная эффективность гостиничного бизнеса. Экономическая эффективность гостиничного бизнеса. Социальная эффективность гостиничного бизнеса. Технологическая эффективность гостиничного бизнеса. Правовая эффективность гостиничного бизнеса. Экологическая и этическая эффективность гостиничного бизнеса. Современный подход к эффективности как сочетание эффективного использования ресурсов и расширением масштабов деятельности. Показатели эффективности в зависимости от способа соотнесения результатов и затрат. Система показателей экономической эффективности гостиничного бизнеса. Общая и сравнительная эффективность. Повышение эффективности предпринимательства в гостиничной индустрии. Этапы процесса анализа эффективности гостиничного бизнеса.

Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия. Содержание и методы планирования. Финансовое планирование на предприятии. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект		зачет
Тема 1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования	коллоквиум	
Тема 2. Отраслевые особенности сферы гостеприимства	коллоквиум	
Тема 3. Организационно-экономические процессы в сфере гостеприимства и питания	коллоквиум	
Раздел II. Экономические ресурсы предприятия		
Тема 4. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях гостиничного бизнеса	коллоквиум	экзамен
Тема 5. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Раздел III. Экономическая деятельность гостиничного предприятия		
Тема 6. Издержки гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 7. Ценообразование на предприятии индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Тема 8. Прибыль и безубыточность предприятия индустрии гостеприимства	тестирование, решение задач	
Раздел IV. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятия индустрии гостеприимства		
Тема 9. Учет источников образования хозяйственных средств гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 10. Финансово-экономический анализ деятельности гостиничных предприятий	тестирование, решение задач	
Тема 11. Экономические аспекты трудовых ресурсов и эффективности деятельности гостиничного предприятия	тестирование, решение задач	
Тема 12. Планирование хозяйственной деятельности предприятия	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к

	минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Шкала оценивания	Критерии оценки
На защите курсовой работы	
«Отлично»	Содержание работы полностью соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление

	работы полностью соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки в тексте, представлен иллюстративный материал - таблицы, рисунки, графики и т.п.
«Хорошо»	Содержание работы соответствует заявленной теме, приведены актуальные положения, приведены ссылки на все заимствованные материалы, проработан большой объем теоретической и периодической литературы по теме курсовой работы; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям, отсутствуют грамматические и стилистические ошибки
«Удовлетворительно»	Работа носит преимущественно описательный характер, приведены неактуальные положения, текст в значительной мере заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам
«Неудовлетворительно»	Работа носит описательный, поверхностный характер, приведены ошибочные и устаревшие положения, использован устаревший материал, текст в значительной мере или полностью заимствован из учебников, учебных пособия и периодической печати; оформление работы небрежное, с сокращением слов, недостаточно отредактирован, имеются грамматические и стилистические ошибки; отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.); неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам; отсутствует заключение.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Н. И. Малых, Н. Г. Можаяева. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149642>

2. Васильева, А. С. Экономика предприятия: учебное пособие / А.С. Васильева, М.Н. Кузнецова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 99 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895017>

3. Грибов, В. Д. Экономика предприятия: учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. - 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 448 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/930124>

4. Скляренко, В. К. Экономика предприятия / Скляренко В.К., Прудников В.М., - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987782>

5. Тертышник, М. И. Экономика предприятия: учебное пособие / М.И. Тертышник. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 328 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989390>

6. Экономика предприятия: учебное пособие / под ред. А. В. Аксяновой. - Казань: КНИТУ, 2021. - 304 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903481>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

45. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

46. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории,

формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят тестовые задания, решение задач, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета и экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено». Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 «Технологии гостиничной деятельности»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.

Изучение дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» направлено на решение следующих задач:

- дать теоретические знания в области гостиничной деятельности;
- ознакомить с основными положениями по технологии организации гостиничного бизнеса;
- изучить функции различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними;
- развить навыки проектирования деятельности основных служб гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а также быть готовым нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться руководителю
		Уметь контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности
		Владеть навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
		Владеть умением использовать нормативные и правовые документы в гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
	Очная		+				

Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4 Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01), «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	96			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		56	56			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			9	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		12	12			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		159	159			
Выполнение курсовой работы		40	40			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			

Выполнение контрольной работы		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		119	119			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	2	-	2	-	-	-	7
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	2	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Основные гостиничные показатели	2	-	4				7
Тема 4. Гостиничные технологии	2		2				7
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	2	-	8	-	-	-	7
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	2	-	4	-	-	-	7
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	2	-	4	-	-	-	7
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	2	-	4	-	-	-	7
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	56

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии							
Тема 1. Гостиничный продукт	1	-	1	-	-	-	13
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Основные гостиничные показатели	1	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Гостиничные технологии	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах							
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	1	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	1	-	1	-	-	-	16
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	-	-	1	-	-	-	16
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	-	-	1	-	-	-	16
Итого по дисциплине	4	-	8	-	-	-	119

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничный продукт. Гостиница как вид средства размещения. Специфические черты гостиницы как коммерческого предприятия. Гостиничный продукт и его компоненты. Проживание как компонента гостиничного продукта. Гостиничный номер. Системы классификации гостиничных номеров. Питание как услуга гостиничных предприятий. Схемы организации питания постояльцев отелей.

Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности. Правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность. Российская классификация услуг населению. Международная практика регулирования гостиничной деятельности. Стандарты обслуживания.

Тема 3. Основные гостиничные показатели. Основные гостиничные показатели: загрузка, доход от номерного фонда, RevPac, RevPar. О чем и как говорит изменение показателей. Понятие Revenue Management. Решение задач.

Тема 4. Гостиничные технологии. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Базовые технологии обслуживания. Ключевые технологии обслуживания. Ведущие

технологии. Виды технологических процессов. Шесть принципов рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур. Основные службы гостиницы и их функционирование. Служба портье. Отдел бронирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.

Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии. Служба обслуживания номерного фонда. Служба горничных. Обеспечение безопасности и экологичности обслуживания. Методы повышения безопасности и экологичности.

Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания. Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аванзал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле. Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Бар как структурное подразделение ресторана. Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков. Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля. Методика организации завтраков по системе комплексного питания. Методика организации завтраков по системе предварительной сервировки. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристическую группу.

Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц. Операционный процесс обслуживания. Организация функциональных процессов в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице. Профессиональные стандарты обслуживания. Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Экскурсионные услуги и услуги «встречи -проводы». Услуги питания. Подбор партнеров. Заключение договоров. Представление информации об услугах. Реализация услуг. Оплата забронированных услуг. Анимационно-досуговая

деятельность курортных отелей. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Оказание торговых и других услуг.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Общая характеристика гостиничной индустрии		экзамен
Тема 1. Гостиничный продукт	тестирование	
Тема 2. Государственное регулирование гостиничной деятельности	коллоквиум	
Тема 3. Основные гостиничные показатели	коллоквиум	
Тема 4. Гостиничные технологии	коллоквиум	
Раздел II. Организация обслуживания в гостиницах		
Тема 5. Организация и технология работы службы приема и размещения гостей	индивидуальные домашние задания	
Тема 6. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	коллоквиум	
Тема 7. Организация и технология обслуживания гостей питанием	тестирование	
Тема 8. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	доклад	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке

«Удовлетворительно» (61 – 77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ih-га.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

47. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

48. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

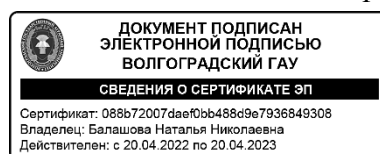
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
наименование факультета



Н.Н. Балашова

2022 г.

дата

МП (при наличии)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» является формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков о формах и способах организации дополнительных услуг в различных средствах размещения.

Изучение дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» направлено на решение следующих задач:

- изучить особенности предоставления дополнительных услуг в гостиницах;
- изучить особенности организации услуг питания,
- изучить особенности предоставления услуг по бронированию билетов и аренде транспортных средств;
- изучить особенности организации и предоставления экскурсионных услуг и услуг «встречи - проводы»;
- изучить особенности организации торговли сувенирной продукции;
- изучить особенности организации работы бизнес-центра в гостинице;
- изучить приемы овладения формированием система оценки удовлетворённости клиента.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.7. Организует и координирует деятельность по предоставлению дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Знать основные виды дополнительных услуг, предоставляемых в средствах размещения, а также профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий, оказывающих дополнительные услуги
		Уметь применять на практике способы организации работы исполнителей различных служб гостиницы по предоставлению дополнительных услуг
		Владеть навыками организации и контроля деятельности по предоставлению дополнительных услуг в гостинице

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Транснациональные гостиничные цепи» (Б1.В.12), «Основные службы гостиницы» (Б1.В.17), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01), «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	96	96			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		8	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	146	146			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оатель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	2	-	4	-	-	-	12
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	2	-	4				12
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	2		4				12
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	2	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения							
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	1	-	-	-	-	-	18
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	-	-	1	-	-	-	18

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	1	-	1	-	-	-	18
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	18
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг							
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	-	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	18
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	1	-	1	-	-	-	20
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	-	-	1	-	-	-	18
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	146

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Особенности сферы услуг. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие. Бесплатные дополнительные услуги. Перечень платных дополнительных услуг. Организация работы дополнительных служб: транспортного стола, автотранспортного стола, бюро экскурсионного обслуживания, бизнес-центра, конференц-зала, фитнес-центра, парикмахерской, сауны, химчистки, ремонта одежды и др. Работа вспомогательных служб: прачечной, бельевой, портновской, склад и др. Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Завтрак с доставкой в номер. Takeaway. Branch. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания услуг отелей.

Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах. Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Оздоровительные залы с полным обслуживанием. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля.

Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг. Конгрессные возможности гостиницы. Организация и обслуживание конгрессных мероприятий. Анализ современного рынка гостиничных услуг (на примере регионов, стран). Принципы функционирования и структуры подразделений. Организация работы

функциональных служб гостиницы. Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц - залов. Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес-клиентов. Особенности организации конгрессных мероприятий.

Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей. Особенности предоставления транспортных услуг отелем. Виды предоставления транспортных услуг гостиницы. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким).

Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения. Организация и технологии проведения MICE – мероприятия в отеле. Сегмент MICE в структуре современной туристической отрасли. Развитие MICE - туризма в РФ и за рубежом и его роль в развитии индустрии гостеприимства. Типы MICE -мероприятий. Деятельность специальных агентств, бюро по организации собраний, конференций, и приему гостей.

Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах. Классификация предприятий питания и их характеристики. Предприятия питания при гостиницах. Примерная структура управления предприятием питания. Технические и производственные помещения предприятия питания. Качественный анализ и оптимизация меню. Кухня ресторана при гостинице. Секция уборки и мойки посуды. Оборудование кухни (кухонные плиты, печи, пароварки, холодильные установки и т.п.). Персонал кухни и его специализация. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак. Торговля напитками. Аутсорсинг гастрономических услуг гостиничного предприятия. Формирование цены в гастрономии: понятие и элементы цены, факторы ценовых решений, основные методы формирования цен, дифференцирование цен. Подготовка ресторана к обслуживанию. Виды сервиса ресторана: французский, английский, американский, русский. Обслуживание туристов. Обслуживание массовых праздничных мероприятий: банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание в гостиничных номерах. Кейтеринг и его виды.

Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме и гостиничных комплексах. Особенности организации и предоставления экскурсионного обслуживания гостей в средствах размещения. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц. Национальные особенности туристов и их учет при составлении анимационных программ. Анимационные программы в спортивных и тренажерных залах, на спортивных площадках, бассейнах, фитнес - центрах. Особенности организации анимационной деятельности в средствах размещения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Теоретические основы организации дополнительных услуг в средствах размещения		экзамен
Тема 1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг	коллоквиум	
Тема 2. Предприятия питания в составе гостиницы	тестирование	
Тема 3. Спортивно-оздоровительные мероприятия в гостиницах	коллоквиум	
Тема 4. Современный рынок гостиничных услуг	коллоквиум	
Раздел II. Технология гостиничных услуг. Организация предоставления дополнительных услуг		
Тема 5. Транспортное обслуживание в гостиницах. Организация и технология работы сервис-бюро отеля, службы консьержей	коллоквиум	
Тема 6. Организация предоставления дополнительных услуг в средствах размещения	доклад	
Тема 7. Организация работы службы питания и напитков. Технология обслуживания на предприятиях питания в гостиницах	тестирование	
Тема 8. Организация экскурсионного обслуживания. Анимационные технологии в гостиничном сервисе	индивидуальные домашние задания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины.

(61 – 77 баллов)	Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

6. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 344 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1595820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

49. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

50. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной мебели,

	промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

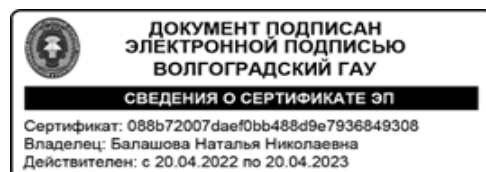
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии
индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _Управление гостиничным бизнесом _____
наименование направленности (профиля) программы
Форма обучения _очная, заочная _____
очная / очно-заочная / заочная
Год начала реализации образовательной программы _2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью преподавания дисциплины «Инновации и бизнес планирование в гостиничной индустрии» является формирование целостного представления о стратегии управления инновациями как одним из приоритетных элементов системы управления развитием организации, изучении теоретических основ бизнес-планирования. Представление об экономическом механизме управления инновациями в гостиничной индустрии основано на усвоении методологических предпосылок исследования экономического развития и эволюции взглядов на инновационную деятельность. Знания основ инновационной теории способствует возникновению логики системной детализации процессов макроэкономической динамики технологических укладов на жизненный цикл ин-новаций на организационном уровне. Знакомство с особенностями управления инновационными стратегиями развития предприятия предполагает акцентирование внимания на ценностном аспекте распространения инновационных идей в организации как сложной социальной системе, в центре которой находится человек, как ее элемент и фактор развития.

Изучение дисциплины «Инновации и бизнес планирование в гостиничной индустрии» направлено на решение следующих задач:

- изучение специфики формирования и реализации инновационных стратегий, в подготовке инновационных проектов и программ;
- приобретение навыков по оценке инвестиционную привлекательность инновационных проектов;
- изучение современных методик и требований к разработке бизнес-плана предприятий гостиничной индустрии;
- изучение теоретических основ бизнес-планирования и формирование навыков по осуществлению бизнес-планирования на предприятиях гостиничной индустрии;
- изучение методов продвижения и реализации готового бизнес-плана;
- приобретение целостного представления об управлении созданием, освоением и качеством инновационных продуктов на всех стадиях их жизненного цикла.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.6. Организует и координирует бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций	Знать основы управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		Уметь координировать бизнес-процессы структурных подразделений гостиничного комплекса, формирует условия для внедрения инноваций
		Владеть методами и приемами организации и координирования бизнес-процессов структурных подразделений гостиничного комплекса, формирования условий для внедрения инноваций
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб,	ПК-3.2. Проводит оценку результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-	Знать основные принципы проведения оценки результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций

отделов) гостиничного комплекса	планирования и внедрения инноваций	Уметь использовать методы и приемы оценки результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций
		Владеть навыками контроля и оценки результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.В.19) «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
	Очная		+				

Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная		+				

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная						
	Заочная						
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины (Б1.В.19) «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин (Б1.В.17) Основные службы гостиницы, (Б1.В.18) Экономика гостиничного предприятия. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины (Б1.В.19) «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» будут полезными при прохождении Б2.В.01(П) Преддипломной практики, выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	14	14			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	28	28			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	66	66			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	66	66			
Промежуточная аттестация	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	0	0			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	Часов	108	108		

	зачетных единиц	3	3			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям			
		Сессия 10	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	8	8			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	132	132			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	Часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Методологические и организационные основы инновационной деятельности в туристской индустрии							
Теоретические основы и аспекты управления инновациями	2	-	4	-	-	-	10
Управление инновациями в различных видах деятельности	2	-	4	-	-	-	10
Современные особенности управления инновационной	2	-	4	-	-	-	10

деятельностью в туристской индустрии							
Бизнес-планирование на предприятиях туризма. Особенности и этапы разработки бизнес-плана.	2	-	4	-	-		10
Раздел 2. Теоретические и практические аспекты бизнес - планирования на предприятиях туризма							
Исследование и анализ рынка сбыта предприятий туризма в системе бизнес планирования. План маркетинга.	2	-	4	-	-	-	8
Финансовая стратегия предприятий туризма в системе бизнес-планирования	2	-	4	-	-	-	10
Оценка рисков в системе бизнес-планирования. Эффективность бизнес-проекта на предприятиях туризма.	2	-	4	-	-	-	8
Итого по дисциплине	14	-	28	-	-	-	66

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Методологические и организационные основы инновационной деятельности в туристской индустрии							
Теоретические основы и аспекты управления инновациями	1	-	1	-	-	-	16
Управление инновациями в различных видах деятельности	-	-	1	-	-	-	16
Современные особенности управления инновационной деятельностью в туристской индустрии	-		1	-	-	-	16
Бизнес-планирование на предприятиях туризма. Особенности и этапы разработки бизнес-плана.	-	-	2	-	--		16
Раздел 2. Теоретические и практические аспекты бизнес - планирования на предприятиях туризма							
Исследование и анализ рынка сбыта предприятий туризма в системе бизнес планирования. План маркетинга.	-	-	-	-	-	-	17

Финансовая стратегия предприятий туризма в системе бизнес-планирования	1	-	1	-	-	-	18
Оценка рисков в системе бизнес-планирования. Эффективность бизнес-проекта на предприятиях туризма.	-	-	-	-	-	-	18
Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	117

4.2 Содержание дисциплины

1. Понятие инновационного процесса и его цели.
2. Субъекты инновационного рынка.
3. Инновационный маркетинг. Особенности маркетингового управления в инновационной сфере.
4. Основные понятия, используемые в инновационном менеджменте: новации, инновации, инновационная деятельность, инновационный менеджмент.
5. Понятие инновационной стратегии.
6. Жизненный цикл инноваций.
7. Организационные формы реализации инновационной деятельности.
8. Инновационная составляющая в развитии социально-экономической системы.
9. Выбор инновационной стратегии.
10. Диффузия нововведений.
11. Результаты инновационной деятельности.
12. Эффективность инновационных проектов. Основные показатели эффективности.
13. Концепция государственной инновационной политики.
14. Формирование инновационной стратегии. Факторы успешной реализации инновационной стратегии.
15. Понятие и содержание инновационного проекта. Организация проектного управления инновационной деятельностью.
16. Инвестиционные и коммерческие риски инновационных проектов.
17. Современный цикл инновационного процесса: сравнительная характеристика технико-экономического развития России и зарубежных стран.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации* **
Раздел 1. Методологические и организационные основы инновационной деятельности в туристской индустрии		Зачет
Теоретические основы и аспекты управления инновациями	выступление на семинаре	
Управление инновациями в различных видах деятельности	выступление на семинаре	
Современные особенности управления инновационной деятельностью в туристской индустрии	выступление на семинаре	
Бизнес-планирование на предприятиях туризма. Особенности и этапы разработки бизнес-плана.	выступление на семинаре	

Раздел 2. Теоретические и практические аспекты бизнес - планирования на предприятиях туризма	
Исследование и анализ рынка сбыта предприятий туризма в системе бизнес планирования. План маркетинга.	выступление на семинаре
Финансовая стратегия предприятий туризма в системе бизнес-планирования	выступление на семинаре, тестирование
Оценка рисков в системе бизнес-планирования. Эффективность бизнес-проекта на предприятиях туризма.	выступление на семинаре

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина, А.А. Ларионова, Л.А. Васильева. - 3-е изд., испр. - М.: Дашков и К, 2019. - 280 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430340>
2. Бизнес-планирование: Учебное пособие / Под ред. проф. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля. - М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2018. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=360225>
3. Бизнес-планирование: учебное пособие / Баринов В. А., 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 272 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502635>
4. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. 8-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511993>

11. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.

12. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 656 с. Текст: электронный. URL:<http://znanium.com/catalog/product/959874>

13. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. — Москва: Дашков и К, 2018. — 468 с. — Текст: электронный. — URL: <http://znanium.com/catalog/product/318610>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам

<http://abc.vvsu.ru/> / - Библиотека студента. Электронные учебные пособия от экономики, философии, сервиса, дизайна до права и социологии (более 420 единиц и каждый день новое).

<http://www.rsl.ru/> / - Российская государственная библиотека

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

15. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

16. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

17. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;

4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, тестовые задания, выступления на семинаре, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг -	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные

	учебная лаборатория (компьютерный класс).		компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кв - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кв.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

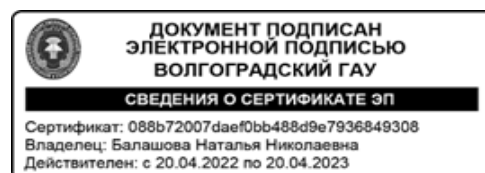
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.12 Маркетинг в сервисе

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифра и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.О.12 Маркетинг Маркетинг в сервисе является формирование у студентов знаний, связанных со способностью комплексного и системного использования маркетинговых инструментов с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) изучение социально-экономических основ маркетинга;
- б) развитие у обучающихся системного формирования современного понимания концепции маркетинга;
- в) осознанное овладение основными маркетинговыми приемами и инструментами в гостиничном бизнесе, необходимыми в современных условиях.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и конкурентов	Знать теоретические основы маркетинга; основные тенденции и направления развития исследований; роль маркетинговой деятельности в поддержании необходимого уровня конкурентоспособности фирмы в условиях рыночной экономики;
		Уметь обеспечивать высокую конкурентоспособность туристских услуг.
		Владеть навыками исследования рынка услуг, методами мотивации потребителей и конкурентов; методикой разработки маркетинговой стратегии предприятия;
	ОПК-4.2 Организует продвижение и продажи сервисного продукта, в том числе с помощью онлайн и интернет технологий	Знать теоретические основы продвижения и продажи сервисного продукта в условиях рыночной экономики; основы онлайн и интернет технологий
		Уметь анализировать разрабатывать товарную, ценовую, сбытовую политику фирмы и политику продвижения услуг туристской фирмы; применять онлайн и интернет технологии управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;
	ОПК-4.3. Формирует специализированные каналы сбыта сервисных продуктов и услуг	Владеть навыками формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей.
		Знать основные принципы и функции маркетинговой деятельности; особенности маркетинга в туристской индустрии.
		Уметь анализировать основные компоненты внутренней и внешней среды фирмы; оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов

		Владеть навыками проведения SWOT-анализа конкретных предприятий сферы туризма; навыками составления анкеты для проведения маркетинговых исследований предприятия;

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.12 Маркетинг в сервисе относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 Туризм направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения				
		1	2	3	4	5
ОПК-4 Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта						
Б1.О.12 Маркетинг в сервисе	Очная		+			
	Заочная		+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+		
	Заочная			+		

Для успешного освоения дисциплины «Маркетинг в сервисе» (Б1.О.12) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Маркетинг в сервисе» (Б1.О.12), будут полезными при освоении таких дисциплин как: Б2.О.03(П) Сервисная практика.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		4	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	96			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	-	-			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям			
		4	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	161	161			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	9	9			
Самостоятельное изучение разделов и тем	152	152			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Содержание маркетинга и маркетинговых следований в индустрии гостеприимства							
Тема 1. Социально-экономические основы маркетинга	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Ключевые характеристики и особенности маркетинга в индустрии гостеприимства	2	-	4	-	-	-	12
Раздел II. Анализ туристических рынков и потребительского поведения в индустрии гостеприимства							
Тема 3. Внешняя и внутренняя маркетинговая среда гостиничного предприятия. Исследование маркетинговой среды	2	-	4	-	-	-	12
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг	2	-	4	-	-	-	12
Тема 5. Спрос на рынке гостиничных услуг и факторы, влияющие на него	2	-	4	-	-	-	12
Раздел III. Организация товародвижения гостиничного продукта; коммуникации в маркетинге гостеприимства							
Тема 6. Жизненный цикл товара	2	-	4				12
Тема 7. Каналы распределения как элемент маркетинга	2	-	4	-	-	-	12
Тема 8. Основные информационные и коммуникативные технологии, используемые при продвижении и реализации гостиничного продукта	2	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Содержание маркетинга и маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства							
Тема 1. Социально-экономические основы маркетинга	1	-	1	-	-	-	19

Тема 2. Ключевые характеристики и особенности маркетинга в индустрии гостеприимства	-	-	-	-	-	-	19
Раздел II. Анализ туристических рынков и потребительского поведения в индустрии гостеприимства							
Тема 3. Внешняя и внутренняя маркетинговая среда гостиничного предприятия. Исследование маркетинговой среды	1	-	1	-	-	-	19
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	19
Тема 5. Спрос на рынке гостиничных услуг и факторы, влияющие на него	1	-	1	-	-	-	19
Раздел III. Организация товародвижения гостиничного продукта; коммуникации в маркетинге гостеприимства							
Тема 6. Жизненный цикл товара	-	-	1	-	-	-	19
Тема 7. Каналы распределения как элемент маркетинга	1	-	-	-	-	-	19
Тема 8. Основные информационные и коммуникативные технологии, используемые при продвижении и реализации гостиничного продукта	-	-	1	-	-	-	19
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	152

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Социально-экономические основы маркетинга. Понятие маркетинга и история его возникновения. Эволюция концепций маркетинга. Цели, задачи и принципы маркетинга. Функции маркетинга и его субъекты. Виды маркетинга. Роль маркетинговой деятельности на предприятии гостеприимства.

Тема 2. Ключевые характеристики и особенности маркетинга в индустрии гостеприимства. Определения маркетинга гостиничных услуг и их базовых составляющих. Цели и объекты маркетинга в индустрии гостеприимства и его виды. Сферы и направления маркетинга гостиничных услуг. Элементы маркетинга гостиничных услуг. Потребности клиентов предприятий гостеприимства.

Тема 3. Внешняя и внутренняя маркетинговая среда гостиничного предприятия. Исследование маркетинговой среды. Внешняя и внутренняя среда предприятий гостеприимства; ее элементы. Значение анализа внешней среды для целей маркетинга предприятий гостеприимства. Конкуренция и маркетинговые факторы конкурентоспособности. Анализ и оценка маркетинговой среды. Методика SWOT- анализа. Формулирование целей маркетинга предприятий гостеприимства исходя из динамики внешней среды. Формулирование стратегии и программы маркетинга гостиничного предприятия.

Тема 4. Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг. Содержание и направления маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства. Методы маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства. Этапы маркетингового исследования. Организация проведения маркетинговых

исследований в индустрии гостеприимства. Маркетинговые исследования потребителей гостиничных услуг. Факторы, оказывающие влияние на потребителей гостиничных услуг. Мотивы поведения потребителей. Оценка степени удовлетворенности потребителей.

Тема 5. Спрос на рынке гостиничных услуг и факторы, влияющие на него. Понятия спроса, емкости (объема) рынка и потенциала гостиничных услуг. Виды спроса на продукт гостиничных услуг. Оценка конъюнктуры и емкости рынка гостеприимства. Основные методы изучения конъюнктуры рынков гостиничных услуг. Исследование фирменной структуры рынка гостиничных услуг. Бюджет маркетинга. Маркетинговая продуктовая стратегия гостиничного предприятия. Цена в комплексе маркетинга. Внешние факторы процесса ценообразования. Определение и реализация ценовой стратегии.

Тема 6. Жизненный цикл товара. Понятие гостиничного продукта. Типы гостиничных продуктов. Содержание, цели и основные направления управления гостиничным продуктом в маркетинговой деятельности. Специфика маркетингового подхода к определению гостиничного продукта. Гостиничный продукт как объект маркетинга. Позиционирование продукта. Многоуровневая концепция товара. Концепция жизненного цикла гостиничного продукта. Стадии жизненного цикла гостиничного продукта. Применение модели жизненного цикла гостиничного продукта. Маркетинговые стратегии на этапах жизненного цикла гостиничного продукта.

Тема 7. Каналы распределения как элемент маркетинга. Сегментирование рынка гостиничных услуг. Методика сегментации потребителей гостиничных услуг. Рынок гостиничных услуг как объект маркетинговой деятельности. Базовый рынок в гостеприимстве. Товарная структура рынка гостеприимства. Понятие и значение распределения. Основные методы сбыта. Выбор каналов распределения.

Тема 8. Основные информационные и коммуникативные технологии, используемые при продвижении и реализации гостиничного продукта. Комплекс маркетинговых коммуникаций. Модель коммуникационного процесса в туризме. Виды коммуникации с потребителем гостиничного продукта. Комплекс маркетинговых коммуникаций в гостеприимстве: реклама, прямые продажи, стимулирование сбыта (sales promotion); паблик рилейшнз. Цели коммуникаций. Определение целевой контактной аудитории. Выбор каналов коммуникаций. Оценка эффективности каналов коммуникаций. Характеристика основных направлений и форм стимулирования сбыта гостиничного продукта. Развитие системы личных продаж в гостеприимстве.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации

Раздел I. Содержание маркетинга и маркетинговых следований в индустрии гостеприимства		экзамен
Тема 1. Социально-экономические основы маркетинга	Собеседование / тестирование	
Тема 2. Ключевые характеристики и особенности маркетинга в индустрии гостеприимства		
Раздел II. Анализ туристических рынков и потребительского поведения в индустрии гостеприимства		
Тема 3. Внешняя и внутренняя маркетинговая среда гостиничного предприятия. Исследование маркетинговой среды	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг		
Тема 5. Спрос на рынке гостиничных услуг и факторы, влияющие на него		
Раздел III. Организация товародвижения гостиничного продукта; коммуникации в маркетинге гостеприимства		
Тема 6. Жизненный цикл товара	Тестирование / доклад (сообщение)	
Тема 7. Каналы распределения как элемент маркетинга		
Тема 8. Основные информационные и коммуникативные технологии, используемые при продвижении и реализации гостиничного продукта		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
На экзамене	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов,

	литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учеб. пособие / А. П. Дурович – М.: ИНФРА-М, 2019. — 316 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL:<https://znanium.com/read?id=354620>
2. Соловьев, Б. А. Маркетинг: учебник/ Б. А. Соловьев, А. А. Мешков, Б. В. Мусатов. – Москва : ИНФРА-М, 2020. — 337 с. — (Высшее

образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=353828>

3. Щепакин М. Б. Маркетинг (ситуационные задачи и тесты) : практикум / М. Б. Щепакин, В.М. Михайлова, Д.Г. Куренова, Е. В. Кривошеева. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=357390>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

51. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

52. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLV S E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п\п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

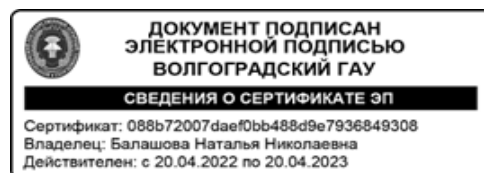
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Сизенева Л.А.
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг является изучение студентами теоретических и методологических основ осуществления экономической политики государства на макро-, мезо- и микроуровне.

Задачи дисциплины определяются изучением следующих вопросов:

- изучение целей и задач экономической политики государства;
- исследование видов и методов денежно-кредитной политики государства;
- анализ и оценка налоговой политики РФ;
- формирование представлений о структуре бюджетной системы РФ и особенностях межбюджетных отношений;
- экономическая оценка социальной политики государства;
- изучение инвестиционной политики государства;
- изучение форм и методов государственного регулирования в части регулирования социально-экономического развития России в целом и отдельных сфер предпринимательской деятельности;
- формирование навыков оценки результативности и эффективности государственного регулирования различных сфер и отраслей хозяйства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4. Демонстрирует навыки осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать социально значимые проблемы и процессы, происходящие в государственной экономической политики, термины, основные понятия, принципы проведения экономической политики государства.
		Уметь анализировать социально значимые проблемы и процессы, происходящие в государственной экономической политики, выбрать оптимальную стратегию и тактику проведения экономической политики государства.
		Владеть современными методами сбора, обработки, анализа и прогнозирования социально значимых проблем и процессов, происходящих в государственной экономической политики, методами и механизмами

		проведения экономической политики государства.
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.10 Осуществляет реализацию организационно-экономических функций гостиничного предприятия с учетом государственной экономической политики в сфере услуг и современных тенденций развития транснациональных гостиничных цепей	Знать основные методы государственной экономической политики, применяемые в различных услугах, основные мотивы и механизмы принятия решений органами государственного регулирования.
		Уметь понимать необходимость создания и поддержания государством рамочных условий рыночной экономики, поддержки конкуренции, долгосрочной и системной увязки целей государственной экономической политики между собой, оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, понимать основные мотивы и механизмы принятия решений органами государственного регулирования
		Владеть способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, навыками использования механизмов принятия решений органами государственного регулирования, навыками оценки и моделирования экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.18 Математика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная			+			
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
	Очная		+				

Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.О.18 Математика и прохождении Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса, Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи,

ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия, ФТД.02
 Стандарты гостеприимства, Б1.В.02 Туристские формальности в
 гостиничной деятельности, Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности, Б1.В.11
 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.13 Современные
 подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных
 предприятий, Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на
 гостиничном предприятии, Б1.В.17 Основные службы гостиницы, Б1.В.19
 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, Б1.В.21
 Благоустройство территорий гостиничных комплексов, Б1.В.ДВ.01.01
 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы
 гостеприимства, Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных
 комплексах, Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг, Б2.В.01(П)
 Преддипломная практика, Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания
 санаторно-курортных комплексов, Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в
 туристской индустрии

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки					
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки					
Лабораторные занятия					
в том числе в форме практической подготовки					
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	60			
Выполнение курсовой работы					
Выполнение курсового проекта					
Выполнение расчетно-графической работы					
Выполнение реферата					
Самостоятельное изучение разделов и тем	60	60			
Промежуточная аттестация					
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой					
Зачет					
Курсовая работа / Курсовой проект					

Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям			
		3	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	8	8			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки					
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки					
Лабораторные занятия					
в том числе в форме практической подготовки					
Самостоятельная работа обучающихся, всего	132	132			
Выполнение курсовой работы					
Выполнение курсового проекта					
Выполнение расчетно-графической работы					
Выполнение реферата					
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация					
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой					
Зачет					
Курсовая работа / Курсовой проект					
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
1. Роль и функции государства в рыночной экономике	4		8				15

2. Инструменты государственной экономической политики	4		8				15
3. Основные составляющие государственной экономической политики.	4		8				15
4. Государственное воздействие на экономический рост	4		8				15
Итого по дисциплине	16		32				60

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
1. Роль и функции государства в рыночной экономике	1		2				30
2. Инструменты государственной экономической политики			2				29
3. Основные составляющие государственной экономической политики.	1		1				29
4. Государственное воздействие на экономический рост			1				29
Итого по дисциплине	2		6				117

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Роль и функции государства в рыночной экономике.

Понятие «государственная экономическая политика» (ГЭП) и «государственное регулирование экономики» (ГРЭ).

Эволюция взглядов на роль и место государства в экономике.

Объекты и субъекты ГРЭ.

Тема 2. Инструменты государственной экономической политики

Административные методы государственного регулирования экономики: понятие, виды, область применения.

Инструменты денежно-кредитной политики: операции на открытом рынке, учетно-процентная политика, регулирование норм обязательных резервов.

Инструменты налогово-бюджетной политики

Тема 3. Основные составляющие государственной экономической политики.

Налоговая политика.

Бюджетная политика.

Денежно-кредитная политика.

Ценовая политика.

Инвестиционная политика.

Социальная политика.
 Структурная политика.
 Политика в области международных финансов

Тема 4. Государственное воздействие на экономический рост.

Понятие и виды экономического роста.

Показатели экономического роста.

Использование методов государственной экономической политики в целях стимулирования экономического роста.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
1. Роль и функции государства в рыночной экономике	собеседование / тестирование	Зачет с оценкой
2. Инструменты государственной экономической политики	собеседование / тестирование	
3. Основные составляющие государственной экономической политики.	собеседование / тестирование	
4. Государственное воздействие на экономический рост	собеседование / тестирование	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретических знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6. Райзберг, Б. А. Курс экономики : учебник / Б.А. Райзберг, Е.Б. Стародубцева ; под ред. Б.А. Райзберга. — 5-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 686 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1568. - ISBN 978-5-16-009527-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1735645>

7. Национальная экономика : учебник / под ред. П.В.Савченко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 806 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5951280a39d4a2.01930757. - ISBN 978-5-16-012927-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818634>
8. Орешин, В. П. Региональная экономика и управление : учеб. пособие / В.П. Орешин. — 2-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 200 с. — (ВО: Бакалавриат). — <https://doi.org/10.12737/20197>. - ISBN 978-5-369-01587-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001119>
9. Федотов, В. А. Экономика : учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 196 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/20782. - ISBN 978-5-16-014892-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1760626>
10. Экономическая теория : учебник для бакалавров / под общ. ред. А. А. Кочеткова. — 6-е изд, стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 696 с. - ISBN 978-5-394-03537-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093480>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru>
11. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

53. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

54. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе

по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование

5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

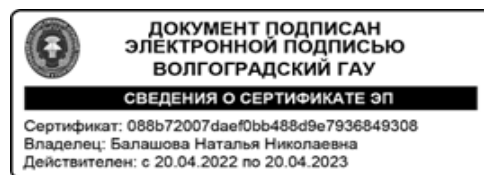
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг

_____ индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис _____

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг является получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы туризма.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

а) формирование представления об элементах и процессах маркетинговой деятельности предприятий гостеприимства;

б) развитие у обучающихся способности практического применения маркетинговых технологий и навыков в деятельности предприятий сферы гостеприимства и особенностей управления ими;

в) осознанное овладение основными технологиями организации, продвижения и реализации гостиничных услуг.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из различных источников	Знать цели и задачи анализа и синтеза информации о ресурсах структурных подразделений предприятия индустрии гостеприимства
		Уметь осуществлять поиск информации о ресурсах структурных подразделений предприятия индустрии гостеприимства
		Владеть навыками синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач предприятий индустрии гостеприимства
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.3. Планирует и организует деятельность по продвижению гостиничных услуг	Знать основы планирования и организации продвижения гостиничных услуг
		Уметь использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности по продвижению гостиничных услуг.
		Владеть навыками управления ресурсами структурных подразделений предприятия индустрии гостеприимства в целях продвижения гостиничных услуг

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения				
		1	2	3	4	5
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач						
Б1.О.18 Математика	Очная	+				
	Заочная	+				
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+		
	Заочная		+			
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+			
	Заочная		+			
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная		+			
	Заочная		+			
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой	Очная				+	
	Заочная					+

деятельности гостиничных предприятий						
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная					+
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+	
	Заочная					+

Для успешного освоения дисциплины «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и прохождении таких практик, как Б1.О.18 Математика, Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи, Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи, Б1.В.17 Основные службы гостиницы, Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства, Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе, Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии, Б2.О.01(У) Ознакомительная практика.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: Б1.В.02 Туристские формальности в

гостиничной деятельности, Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности, Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов, Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов, Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии, Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах, Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		56	56			
Лекционные занятия		28	28			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		28	28			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		88	88			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180			
	зачетных единиц	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям

		6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	12	12			
Лекционные занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	159	159			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	144	144			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	180	180		
	зачетных единиц	5	5		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	4	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	4	-	4	-	-	-	14

Тема 3. Имущественный комплекс хозяйствующих субъектов индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	12
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка предприятий индустрии гостеприимства	4	-	4	-	-	-	14
Тема 5. Формирование сбытовой сети гостиничных услуг	4	-	4	-	-	-	12
Тема 6. Комплекс маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничных услуг	4	-	4	-	-	-	12
Тема 7. Рекламные средства и их применение в индустрии гостеприимства	4	-	4				12
Итого по дисциплине	28	-	28	-	-	-	88

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	1	-	1	-	-	-	20
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	1	-	1	-	-	-	20
Тема 3. Имущественный комплекс хозяйствующих субъектов индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	22
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка предприятий индустрии гостеприимства	1	-	-	-	-	-	22
Тема 5. Формирование сбытовой сети гостиничных услуг	-	-	1	-	-	-	20
Тема 6. Комплекс маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничных услуг	1	-	1	-	-	-	20
Тема 7. Рекламные средства и их применение в индустрии гостеприимства	1	-	1	-	-	-	20
Итого по дисциплине	6	-	6	-	-	-	144

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства. Разновидности и типы организационных структур управления предприятий индустрии гостеприимства. Линейная структура управления организацией. Функциональная организационная структура управления гостиничным комплексом. Линейно-функциональная (штабная) структура управления гостиницей. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей. Классификация затрат времени менеджеров по видам деятельности и уровням управления. Распределение рабочего времени по менеджменту и специальности. Структура и службы гостиничного предприятия. Их назначение и взаимосвязь.

Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства. Содержание функций управления. Прогноз и прогнозирование. Рыночная конъюнктура. Планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Цикл стратегического управления. Цели и их характеристика. Модели формулирования целей. Контроль деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 3. Имущественный комплекс хозяйствующих субъектов индустрии гостеприимства. Хозяйствующие субъекты в индустрии гостеприимства. Виды хозяйствующих субъектов в индустрии гостеприимства. Имущественный комплекс предприятий индустрии гостеприимства. Источники формирования и развития имущественного комплекса предприятий индустрии гостеприимства. Трудовые ресурсы предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 4. Маркетинговое исследование рынка предприятий индустрии гостеприимства. Организация проведения маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства. Маркетинговые исследования потребителей гостиничных услуг. Оценка степени удовлетворенности потребителей. Понятия спроса, емкости (объема) рынка и потенциала туристского рынка. Анализ и оценка маркетинговой среды. Конкуренция и маркетинговые факторы конкурентоспособности. Бюджет маркетинга. Определение и реализация ценовой стратегии предприятий индустрии гостеприимства.

Тема 5. Формирование сбытовой сети гостиничных услуг. Сегментирование туристского рынка. Методика сегментации потребителей гостиничных услуг. Рынок гостиничных услуг как объект маркетинговой деятельности. Базовый рынок в индустрии гостеприимства. Товарная структура рынка гостиничных услуг. Понятие и значение распределения гостиничных услуг. Основные методы сбыта гостиничных услуг. Выбор каналов распределения гостиничных услуг. Определение внешних и внутренних факторов, влияющих на организацию сбытовой сети. Постановка целей сбытовой стратегии гостиничного предприятия. Выбор каналов сбыта и методов управления ими. Анализ и контроль функционирования сбытовой сети.

Тема 6. Комплекс маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничных услуг. Содержание институциональной структуры гостиничного коммуникационного комплекса. Основные элементы: личная продажа; стимулирование сбыта; пропаганда; реклама. Комплекс маркетинговых коммуникаций в гостеприимстве: реклама, прямые продажи, стимулирование сбыта (sales promotion); паблик рилейшнз. Цели коммуникаций. Определение целевой

контактной аудитории. Выбор каналов коммуникаций. Методика оценки маркетинговых коммуникаций предприятий индустрии гостеприимства с адресатами коммуникации.

Тема 7. Рекламные средства и их применение в индустрии гостеприимства. Основные понятия рекламы. Правовое регулирование рекламной деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Рекламные средства и их применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Организация управления рекламной деятельностью на рынке гостиничных услуг. Организация взаимоотношений участников рекламного процесса. Экономическая эффективность рекламных мероприятий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Организационная структура и форма управления предприятием индустрии гостеприимства.	собеседование / тестирование	экзамен
Тема 2. Основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий гостеприимства	доклад / сообщение	
Тема 3. Имущественный комплекс хозяйствующих субъектов индустрии гостеприимства	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Маркетинговое исследование рынка предприятий индустрии гостеприимства		
Тема 5. Формирование сбытовой сети гостиничных услуг		
Тема 6. Комплекс маркетинговых коммуникаций в продвижении гостиничных услуг		
Тема 7. Рекламные средства и их применение в индустрии гостеприимства		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
На экзамене	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и

	обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов, литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

4. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учеб. пособие / А. П. Дурович – М.: ИНФРА-М, 2019. — 316 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=354620>

5. Соловьев, Б. А. Маркетинг: учебник/ Б. А. Соловьев, А. А. Мешков, Б. В. Мусатов. – Москва : ИНФРА-М, 2020. — 337 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=353828>

6. Щепакин М. Б. Маркетинг (ситуационные задачи и тесты) : практикум / М. Б. Щепакин, В.М. Михайлова, Д.Г. Куренова, Е. В. Кривошеева. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=357390>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

55. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

56. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной

литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.),

			интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

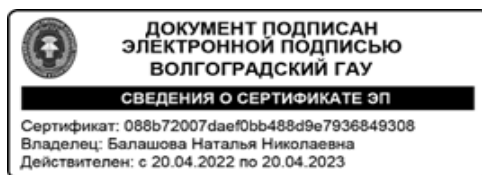
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности
гостиничного предприятия

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.02 Сервис
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Сизенева Л.А.
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия формирование у студентов целостного представления об анализе финансово-хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства как важнейшей функции управления, осмысление и понимание основных методов экономического анализа и их применения на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- развитие умений обосновывать основные направления комплексного экономического анализа, определять последовательность и взаимосвязь их проведения, готовить исходные данные для расчета аналитических показателей и осуществлять расчет экономических показателей по типовым и авторским методикам с учетом действующей нормативно-правовой базы в области бухгалтерского учета и отчетности;

- овладение методами анализа технико-организационного уровня, доходов организации, расходов и себестоимости, финансовых результатов деятельности предприятия, эффективности использования внеоборотных и оборотных активов, финансового состояния;

- выработка умения и практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной, финансовой и инвестиционной деятельности, интерпретации полученных результатов, выявлению закономерностей и тенденций развития исследуемых экономических объектов и явлений, обоснованию выводов и комплексной оценке эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.2. Проводит оценку результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций	Знать основы интерпретации результатов анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности предприятия индустрии гостеприимства, основные направления экономического анализа, последовательность и взаимосвязь их проведения
		Уметь формировать систему показателей для анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности предприятий индустрии гостеприимства, анализировать и интерпретировать полученные результаты и выявлять закономерности и

		тенденций развития исследуемых экономических объектов и явлений, использовать результаты анализа для подготовки управленческих решений
		Владеть современными методиками и вычислительными процедурами анализа условий производства, доходов и продаж, расходов и себестоимости, финансовых результатов, эффективности использования активов, финансового состояния, уметь применять их в бизнес-планировании и маркетинге, владеть методами комплексной оценки эффективности хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		

Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес- планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах, Б1.В.18

Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства, Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, Б2.В.01(П) Преддипломная практика

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			5	6	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		104	48	56		
Лекционные занятия		-	16	28		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Практические (семинарские) занятия		-	32	28		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Лабораторные занятия		-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего		148	60	88		
Выполнение курсовой работы		-	-	40		
Выполнение курсового проекта		-	-	-		
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-		
Выполнение реферата		-	-	-		
Самостоятельное изучение разделов и тем		108	60	48		
Промежуточная аттестация		36	-	36		
Экзамен		36	-	36		
Зачет с оценкой		-	-	-		
Зачет		0	0	-		
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-		
Общая трудоемкость	часов	252	108	180		
	зачетных единиц	8	3	5		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям			
			7	8...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		20	6	14		
Лекционные занятия		8	2	6		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Практические (семинарские) занятия		12	4	8		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Лабораторные занятия		-	-	-		
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-		
Самостоятельная работа обучающихся, всего		255	62	193		
Выполнение курсовой работы		-	-	-		
Выполнение курсового проекта		40	-	40		
Выполнение расчетно-графической работы		15	15	-		
Выполнение реферата		-	-	-		
Выполнение контрольной работы		-	-	-		

Самостоятельное изучение разделов и тем		200	47	153		
Промежуточная аттестация		13	0	9		
Экзамен		-	-	9		
Зачет с оценкой		-	-	-		
Зачет		-	4	-		
Курсовая работа / Курсовой проект		252	-	-		
Общая трудоемкость	часов	288	72	216		
	зачетных единиц	8	2	6		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оятель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Тема 1: Сущность, задачи и виды экономического анализа. Способы обработки экономической информации в АФХД	2		4				8
Тема 2: Методика факторного анализа	2		4				8
Тема 3: Методика маржинального анализа	2		4				8
Тема 4: Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	2		4				8
Тема 5: Анализ состава, динамики и состояния основных средств	2		4				7
Тема 6: Анализ состояния и использования оборотных средств предприятия	2		4				7
Тема 7: Анализ товарных запасов и их оборачиваемости	2		4				7
Тема 8: Анализ дебиторской и кредиторской задолженности	2		4				7
Тема 9: Прибыль как показатель эффективности хозяйственной деятельности	4		4				11
Тема 10: Показатели рентабельности и методика их расчета	4		4				11
Тема 11. Анализ финансовой устойчивости предприятия	4		4				11

Тема 12: Расчет и оценка показателей ликвидности	4		4				11
Тема 13: Расчет и оценка показателей платежеспособности	4		4				11
Тема 14: Система показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов и кадрового потенциала предприятия	4		4				11
Тема 15: Анализ показателей деловой активности	2		2				11
Тема 16: Диагностика финансового потенциала предприятия	2		2				11
Итого по дисциплине	44		60				108

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1: Сущность, задачи и виды экономического анализа.	1		1				8
Тема 2: Методика факторного анализа							8
Тема 3: Методика маржинального анализа	1		1				8
Тема 4: Методика выявления и подсчета резервов в АФХД							8
Тема 5: Анализ состава, динамики и состояния основных средств	1		1				8
Тема 6: Анализ состояния и использования оборотных средств предприятия	1		1				8
Тема 7: Анализ товарных запасов и их оборачиваемости	0		0				7
Тема 8: Анализ дебиторской и кредиторской задолженности	0		0				7
Тема 9: Прибыль как показатель эффективности хозяйственной деятельности	1		1				16
Тема 10: Показатели рентабельности и методика их расчета	1		1				16
Тема 11. Анализ финансовой устойчивости предприятия	1		1				16
Тема 12: Расчет и оценка показателей ликвидности	1		1				18
Тема 13: Расчет и оценка показателей платежеспособности	0		1				18

Тема 14: Система показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов и кадрового потенциала предприятия	0		1				18
Тема 15: Анализ показателей деловой активности	0		1				18
Тема 16: Диагностика финансового потенциала предприятия	0		1				18
Итого по дисциплине	8		12				200

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1: Сущность, задачи и виды экономического анализа.

Причины возникновения АФХД. Предмет и объект АФХД. Содержание АФХД и его задачи. Принципы экономического анализа. Виды экономического анализа. Метод и методика экономического анализа. Способы обработки экономической информации: Способ сравнения в АФХД. Приведение показателей в сопоставимый вид. Относительные и средние величины. Графический способ представления аналитической информации. Методы проведения и приемы анализа: базовые (традиционные); экономико-математические; эвристические. Стандартные приемы анализа бухгалтерской отчетности. Приемы сравнительного анализа. Балансовый способ. Приемы факторного анализа.

Тема 2: Методика факторного анализа.

Понятие, сущность и задачи факторного анализа. Виды факторного анализа. Основные типы факторных моделей и методы их преобразования. Классификация факторов в АФХД. Методы факторного анализа: метод абсолютных разниц, метод цепных подстановок, индексный метод, интегральный метод.

Тема 3: Методика маржинального анализа

Сущность и этапы маржинального анализа. Понятия маржинального анализа. Виды издержек производства и реализации продукции и взаимосвязь между ними. Определение безубыточного объема производства и реализации и зоны безопасности предприятия.

Тема 4: Методика выявления и подсчета резервов в АФХД

Понятие, экономическая сущность хозяйственных резервов и их классификация. Принципы организации поиска и подсчета резервов. Методы определения и обоснования величины резервов

Тема 5: Анализ состава, динамики и состояния основных средств

Сущность и классификация основных средств. Виды денежной оценки основных средств. Износ основных средств. Показатели технического состояния и движения основных средств. Эффективность использования основных средств.

Тема 6: Анализ состояния и использования оборотных средств предприятия

Структура и назначение оборотных средств. Источники формирования оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Тема 7: Анализ товарных запасов и их оборачиваемости

Понятие товарных запасов и их роль в работе предприятия. Виды запасов. Издержки дефицита и избытка запасов. Коэффициенты оборачиваемости запасов. Коэффициент накопления запасов.

Тема 8: Анализ дебиторской и кредиторской задолженности

Виды дебиторской задолженности. Причины роста и сокращения дебиторской задолженности. Показатели оборачиваемости дебиторской задолженности и их оценка. Расчет и оценка показателей оборачиваемости кредиторской задолженности

Тема 9: Прибыль как показатель эффективности хозяйственной деятельности.

Сущность прибыли как экономической категории. Факторы, влияющие на величину прибыли. Формирование и расчет показателей прибыли. Анализ качества прибыли. Анализ использования прибыли.

Тема 10: Показатели рентабельности и методика их расчета

Показатели рентабельности, характеризующие эффективность деятельности организации: показатели рентабельности продаж, рентабельности активов и рентабельности капитала. Расчет и оценка показателей рентабельности. Основные пути повышения показателей рентабельности предприятия туризма.

Тема 11. Оценка и анализ финансовой устойчивости предприятия

Сущность финансовой устойчивости предприятия. Анализ обеспеченности запасов источниками их формирования. Типы финансовой устойчивости. Расчет и оценка показателей финансовой устойчивости предприятия.

Тема 12: Расчет и оценка показателей ликвидности

Виды активов по степени ликвидности. Виды пассивов по срочности погашения. Анализ ликвидности баланса. Расчет и оценка коэффициентов ликвидности.

Тема 13: Расчет и оценка показателей платежеспособности

Сущность платежеспособности предприятия. Показатели, характеризующие платежеспособность предприятия. Меры, направленные на поддержание платежеспособности предприятия.

Тема 14: Система показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов и кадрового потенциала предприятия

Анализ обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами. Анализ показателей, характеризующих уровень социальной защищенности членов трудового коллектива. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов.

Тема 15: Анализ показателей деловой активности

Понятие деловой активности. Показатели деловой активности. Система комплексной оценки

Тема 16: Диагностика финансового потенциала предприятия

Понятие финансового потенциала предприятия. Система показателей комплексной оценки финансового потенциала предприятия.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации

Тема 1: Сущность, задачи и виды экономического анализа.	собеседование / тестирование	зачет
Тема 2: Методика факторного анализа	собеседование / тестирование/решение задач	
Тема 3: Методика маржинального анализа	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 4: Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 5: Анализ состава, динамики и состояния основных средств	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 6: Анализ состояния и использования оборотных средств предприятия	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 7: Анализ товарных запасов и их оборачиваемости		
Тема 8: Анализ дебиторской и кредиторской задолженности	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 9: Прибыль как показатель эффективности хозяйственной деятельности	собеседование / тестирование /решение задач	экзамен
Тема 10: Показатели рентабельности и методика их расчета	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 11. Анализ финансовой устойчивости предприятия	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 12: Расчет и оценка показателей ликвидности	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 13: Расчет и оценка показателей платежеспособности	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 14: Система показателей, характеризующих эффективность использования трудовых ресурсов и кадрового потенциала предприятия	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 15: Анализ показателей деловой активности	собеседование / тестирование /решение задач	
Тема 16: Диагностика финансового потенциала предприятия	собеседование / тестирование /решение задач	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
На зачете	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов. Студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний. В ответе используется дополнительный материал. Все предусмотренные программой задания выполнены. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине.
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному. Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине.
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но

	не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Курсовая работа	
«Отлично»	Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Тема раскрыта полностью. Работа выполнена творчески, самостоятельно. Соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны правильные ответы на вопросы
«Хорошо»	Основные требования к КР и ее презентации в целом выполнены, но при этом допущены отдельные недочеты. Обозначена проблема и обоснована ее актуальность. Сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, однако не изложена собственная позиция. Выводы сформулированы. Работа выполнена самостоятельно. В целом соблюдены требования к оформлению работы. При защите и презентации КР даны неточные ответы на дополнительные вопросы
«Удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к КР. Тема освещена частично. Имеются неточности в изложении материала. Отсутствует логическая последовательность в суждениях. Допущены фактические ошибки в содержании доклада (сообщения) или при ответе на дополнительные вопросы. Отсутствуют выводы. Имеются недостатки в оформлении работы.
«Неудовлетворительно»	Тема КР не раскрыта. Обнаруживается существенное непонимание проблемы. Работа выполнена несамостоятельно. Отсутствует презентация КР.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Басовский, Л. Е. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности : учебное пособие. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/650 (www.doi.org). - ISBN 978-5-16-006617-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1237087>
2. Чернышева, Ю. Г. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации) : учебник / Ю.Г. Чернышева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 421 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI

- 10.12737/24681. - ISBN 978-5-16-012750-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867886>
3. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник / под ред. А.П. Гарнова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 366 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/8240. - ISBN 978-5-16-009995-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893649>
4. Шеремет, А. Д. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебник / А. Д. Шеремет. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/21493. - ISBN 978-5-16-012181-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1940915>
5. Губина, О. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. Практикум : учебное пособие / О.В. Губина, В.Е. Губин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8199-0731-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/184446>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru>
11. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

57. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
58. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета и экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено», по результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

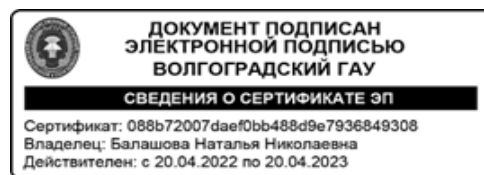
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 «Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис _____
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная _____
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Л.А. Сизенева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.20 «Экономическая культура и финансовая грамотность в туризме» является формирование у студентов знаний, связанных со способностью комплексного и системного использования экономических и финансовых понятий в целях управления собственными финансами и ресурсами структурных подразделений предприятий туризма и гостеприимства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

а) формирование представления о планировании и управлении личными финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;

б) развитие у обучающихся системного формирования современного понимания концепции координации и контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса;

в) осознанное овладение основными приемами и инструментами управления ресурсами структурных подразделений предприятий туриндустрии.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.
		Умеет выявить причинно-следственные связи экономических явлений и процессов, действие экономических законов в окружающей действительности
		Владеет навивками анализа и оценки функционирования экономики и экономического развития
	УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные	Знает основные принципы и метолы финансового планирования, основы управления личными финансами.
		Умеет применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использовать финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролировать собственные экономические и финансовые риски
		Владеет навыками планирования личных финансов и управления собственными финансовыми потоками

	экономические и финансовые риски	
	УК-9.3. Демонстрирует навыки принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знает принципы принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
		Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
		Владеет навыками разработки и принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.20 «Экономическая культура и финансовая грамотность в туризме» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Туризм направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*				
		1	2	3	4	5
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности						
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная				+	
	Заочная					+
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная				+	
	Заочная					+

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе» (Б1.В.20) будут полезными при прохождении практики Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			6	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		44	44			
Лекционные занятия		14	14			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		28	28			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		66	66			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		66	66			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям			
			7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		10	10			
Лекционные занятия		4	4			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		125	125			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			

Выполнение контрольной работы		15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем		110	110			
Промежуточная аттестация		9	4			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Тема 1. Экономические явления и процессы общественной жизни. Деньги. Инфляция и дефляция.	2	-	4	-	-	-	6
Тема 2. Личный бюджет и финансовое планирование. Права потребителей финансовых услуг и их защита.	2	-	4	-	-	-	6
Тема 3. Банковский вклад. Рациональное сберегательное поведение. Культура сбережений.	2	-	4	-	-	-	6
Тема 4. Доходы и расходы.	1	-	2	-	-	-	6
Тема 5. Кредиты и займы.	1	-	2	-	-	-	7
Тема 6. Расчеты и платежи	1	-	2	-	-	-	7
Тема 7. Управление личными рисками. Страхование в личных финансах.	1	-	2	-	-	-	7
Тема 8. Налоги и налогообложение	2	-	4	-	-	-	7
Тема 9. Финансовые инструменты для создания бизнеса.	2	-	2	-	-	-	7
Тема 10. Финансовый менеджмент	2	-	2	-	-	-	7
Итого по дисциплине	14	-	28	-	-	-	66

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической	Практические (семинарские)	в том числе в форме практической	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической	

		еской подгото вки	рские) занятия	еской подгото вки		еской подгото вки	раздел ов и тем
Тема 1. Экономические явления и процессы общественной жизни. Деньги. Инфляция и дефляция.	1	-	1	-	-	-	11
Тема 2. Личный бюджет и финансовое планирование. Права потребителей финансовых услуг и их защита.	1	-	1	-	-	-	11
Тема 3. Банковский вклад. Рациональное сберегательное поведение. Культура сбережений.	1	-	1	-	-	-	11
Тема 4. Доходы и расходы.	-	-	-	-	-	-	11
Тема 5. Кредиты и займы.	1	-	1	-	-	-	11
Тема 6. Расчеты и платежи	-	-	-	-	-	-	11
Тема 7. Управление личными рисками. Страхование в личных финансах.	-	-	1	-	-	-	11
Тема 8. Налоги и налогообложение	-	-	1	-	-	-	11
Тема 9. Финансовые инструменты для создания бизнеса.	-	-	-	-	-	-	11
Тема 10. Финансовый менеджмент	-	-	-	-	-	-	11
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	110

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Экономические явления и процессы общественной жизни. Деньги. Инфляция и дефляция. Экономика и экономические явления в жизни человека. Деньги. Инфляция и дефляция. Концепция «Риск — доходность». Инструменты инвестирования. Финансовые посредники и инфраструктура финансового рынка. Правила начинающего инвестора. Альтернативные инвестиции.

Тема 2. Личный бюджет и финансовое планирование. Права потребителей финансовых услуг и их защита. Финансовые отношения индивида в современной экономике. Оценка финансового положения индивида / семьи. Финансовый портфель домохозяйства как инструмент достижения личных финансовых целей. Личное финансовое планирование: сущность, роль, методы и технологическая поддержка. Потребители финансовых услуг и их права. Типичные ситуации нарушения прав потребителей финансовых услуг. Мошенничество на финансовом рынке. Система защиты прав потребителей финансовых услуг и обеспечения финансовой доступности. Пенсия и виды пенсионных систем. Государственная пенсионная система в России. Формирование личных долгосрочных накоплений.

Тема 3. Банковский вклад. Рациональное сберегательное поведение. Культура сбережений. Выбор банка и выбор вклада. Управление вкладом. Доверенность на получение вклада. Защита доступа в личный кабинет клиента банка. Наследование вклада.

Тема 4. Доходы и расходы. Доходы. Возможности увеличения активных доходов. Возможности увеличения пассивных доходов. Расходы. Виды расходов.

Обязательные и необязательные расходы. Возможности оптимизации расходов. Финансовая «подушка безопасности». Поиск траектории достижения финансовой цели. Алгоритмы выбора финансового товара (услуги). Контроль денежных потоков.

Тема 5. Кредиты и займы. Виды кредитов. Роль заёмных средств в финансовом планировании. Дополнительные возможности кредитования. Опасности и риски кредитования. Математика кредитования. Принципы рационального кредитного поведения.

Тема 6. Расчеты и платежи. Виды осуществления расчетов и платежей. Расчеты и платежи наличными деньгами. Безналичные расчеты и платежи с использованием банковских счетов. Особенности платежей и расчетов в иностранной валюте. Расчеты и платежи с использованием электронных денежных средств. Инструменты и каналы осуществления платежей. Банковские платежные карты. Интернет-банкинг. Мобильный банкинг. Электронные кошельки. Предоплаченные карты. Почтовые переводы. Бонусные баллы и кешбэк в программах лояльности. Безопасность при совершении платежей и расчетов.

Тема 7. Управление личными рисками. Страхование в личных финансах. Общие подходы к управлению рисками. Риски ущерба основному имуществу семьи и человека. Риски гражданской ответственности из-за ущерба жизни, здоровью, имуществу третьих лиц. Риски болезни, травмы, утраты трудоспособности, потери работы, преждевременной смерти. Пенсионный риск. Выбор страхового полиса и страховщика.

Тема 8. Налоги и налогообложение. Виды платежей государству. НДФЛ (подходный налог). Налог на профессиональный доход (специальный налоговый режим). Налоговые вычеты. Имущественные налоги. Права и обязанности налогоплательщика. Налогообложение доходов в виде процентов по вкладам физических лиц.

Тема 9. Финансовые инструменты для создания бизнеса. Бизнес-план и учет рисков. Основные правила. Жизненный цикл и формы организации бизнеса. Финансовые инструменты для развития бизнеса и их соответствие жизненным циклам бизнеса. Государственная поддержка малого и среднего предпринимательства.

Тема 10. Финансовый менеджмент. Финансовый менеджмент в системе управления туристской фирмой. Анализ и планирование финансового состояния туристской фирмы. Управление капиталом фирмы и его структура. Управление денежными активами фирмы. Управление дебиторской задолженностью фирмы. Управление ТМЗ и денежными активами. Применение информационных технологий в управлении финансами.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Экономические явления и процессы общественной жизни. Деньги. Инфляция и дефляция.	тестовые задания, доклад /сообщение	Экзамен
Тема 2. Личный бюджет и финансовое планирование. Права потребителей финансовых услуг и их защита.	тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 3. Банковский вклад. Рациональное сберегательное поведение. Культура сбережений.		
Тема 4. Доходы и расходы.		
Тема 5. Кредиты и займы.		
Тема 6. Расчеты и платежи		
Тема 7. Управление личными рисками. Страхование в личных финансах.		
Тема 8. Налоги и налогообложение		
Тема 9. Финансовые инструменты для создания бизнеса.	доклад /сообщение, собеседование	
Тема 10. Финансовый менеджмент		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов, литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника),

	несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1 Аронов, А.В. Налоговая политика и налоговое администрирование : учебное пособие / А. В. Аронов, В.А. Кашин. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 544 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=333694>

2. Буклемишев, О. В. Финансовая грамотность : учебник для вузов / О. В. Буклемишев, Е. В. Груздева, Е. А. Зубова, Н. П. Иващенко, Р. А. Кокорев, Е. Н. Кудряшова, О. Н. Лаврентьева, А. В. Солодухина, С. С. Студников, Д. А. Телепнева, М. С. Толстель, С. А. Трухачев, В. С. Трушина, М. С. Шахова, В. Х. Эченикэ : науч. ред. Р. А. Кокорев. — Москва : Издательство Московского университета, 2021. — 568 с.

3. Коваленко, О. А. Экономическая безопасность предприятия : моделирование и оценка. Учебное пособие / Коваленко О. А., Т. Д. Малютин, Д.Д. Ткаченко - Издательство: РИОР, 2021. — 359 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=376798>

4. Семёнов, А.К. Теория менеджмента: учебник /А.К. Семенов, В.Н. Набоков. - Москва: — 3-е издание, стереотипное. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 490 с. Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091518>

5. Туманян Ю. Р. Финансовая грамотность : Учебник / Ю.Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов, И. В. Мовчан, С. А. Писанка, З. В. Прокопенко - Издательство: Южный федеральный университет. 2020. — 212 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=375039>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

59. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

60. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое

обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук

	семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	Волгоград, ул. Казахская, 33	
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

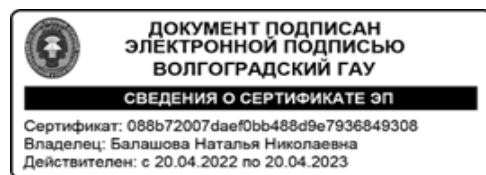
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Л.А. Сизенева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель _____ Т.В. Даева
методической комиссии факультета *подпись* *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Изучение потребителей гостиничных услуг» является формирование целостного представления об организации взаимодействия предприятия туризма с потребителями с целью получения информации о потребительских предпочтениях и путях совершенствования собственной деятельности.

Изучение дисциплины «Изучение потребителей гостиничных услуг» направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с современными мегатрендами поведения потребителей,
- изучение характеристик потребителей и факторов, определяющие их поведение;
- формирование навыков сегментации потребителей, выделения целевого сегмента потребителей и выявления его ключевых характеристик;
- изучение методики оценки потребительской привлекательности туристских продуктов;
- изучение методики измерения удовлетворённости и лояльности потребителей;
- формирование навыков организации работы с отзывами гостей и использования информации из отзывов гостей для совершенствования деятельности предприятия

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2.3. Организует изучение потребителей туристских и гостиничных услуг с целью выявления национальных, социо-демографических, поведенческих и др. особенностей, определяющих их потребительское поведение	Знать принципы методические приемы исследования потребителей, основы организации работы туристского и гостиничного предприятия с потребителями, методы оцени их лояльности и удовлетворённости.
		Уметь организовать исследование потребителей, выявить социо-демографические, поведенческие и др. особенности, определяющие потребительское поведение, ключевые факторы, влияющие на потребительское поведение, вести мониторинг отзывов клиентов.
		Владеть навыками сегментации потребителей и выявления их мнения о качестве оказанных услуг и путях совершенствования деятельности предприятия с учетом потребительских предпочтений.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей туристских услуг относится к дисциплинам по выбору, части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 Туризм, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1	2	3	4	5	6
ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами							
Б1.В.04 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.11 Деловой этикет в туристской деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.13 Иноязычные коммуникации в туризме	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.16 Технология и организация выездного туризма	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей туристских услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Туристские формальности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Страхование в туризме	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.О.05(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как:

- Б1.В.04 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
- Б1.В.11 Деловой этикет в туристской деятельности
- Б1.В.13 Иноязычные коммуникации в туризме
- Б1.В.16 Технология и организация выездного туризма
- Б2.О.05(П) Сервисная практика
- Б1.В.ДВ.05.01 Туристские формальности
- Б1.В.ДВ.05.02 Страхование в туризме

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг, будут

полезными при прохождении таких практик, как Б2.В.01(П) Преддипломная практика и Б3.01(Д) выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		64	64			
Лекционные занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		44	44			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		44	44			
Промежуточная аттестация		36	36			
Экзамен		36	36			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			

	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			9	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		14	14			
Лекционные занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		121	121			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		15	15			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		106	106			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	

Тема 1. Основы организации деятельности по исследованию потребителей туристских услуг.	4	-	4	-	-	-	7
Тема 2. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение.	4	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Сегментация потребителей	6	-	6				7
Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	6		6				7
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	6	-	6	-	-	-	8
Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	6	-	6	-	-	-	8
Итого по дисциплине	32	-	32	-	-	-	44

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «-»

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Основы организации деятельности по исследованию потребителей туристских услуг.	1	-	1	-	-	-	17
Тема 2. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение.	1	-	1	-	-	-	17
Тема 3. Сегментация потребителей	1	-	2				18
Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	1		1				18
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	1	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	1	-	2	-	-	-	18
Итого по дисциплине	6	-	8	-	-	-	106

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основы организации деятельности по исследованию потребителей туристских услуг.

Сущность и виды потребителей услуг предприятия туризма. Современные мегатренды поведения потребителей. Особенности поведения российских потребителей. Классификация моделей поведения потребителей.

Тема 2. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение.

Особенности потребителей, формирующие их потребительское поведение: национальные, социо-демографические, поведенческие и др. Факторы, влияющие на поведение потребителей. Особенности поведения потребителей на разных этапах жизненного цикла.

Тема 3. Сегментация потребителей туристских услуг.

Этапы сегментации и модели поведения потребителей. Подходы к определению методов сегментирования. Сегментация на основе различных критериев. Понятие целевого сегмента потребителей и выявление его ключевых характеристик.

Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов

Структурирование туристских продуктов. Ранжирование потребительской ценности элементов и составляющих туристских продуктов для различных категорий клиентов. Расчет интегральной потребительской ценности туристских продуктов.

Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей

Показатели и методы измерения лояльности потребителей. Взаимосвязь между удовлетворённостью и лояльностью потребителей. Подходы и методы измерения удовлетворённости.

Тема 6. Организация работы с отзывами гостей

Основные ресурсы с отзывами гостей: виды, особенности размещения информации. Правила реагирования предприятия туризма и гостеприимства на отзывы клиентов. Изучение отзывов потребителей: контент-анализ, структурирование информации. Использование информации из отзывов гостей для совершенствования деятельности предприятия

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Основы организации деятельности по исследованию потребителей туристских услуг.	собеседование тестирование	экзамен
Тема 2. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение.	собеседование	
Тема 3. Сегментация потребителей туристских услуг.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	индивидуальные / групповые творческие задания тестирование	
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	собеседование тестирование	

Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	собеседование индивидуальные / групповые творческие задания	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач.

	В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Наумов, В. Н. Поведение потребителей : учебник / В.Н. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 345 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1014653>.

2. Поведение потребителей : учебник / под общ. ред. О. Н. Романенковой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1047745>

3. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учебное пособие / А. П. Дурович. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 316 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002448>.

4. Современные потребительские тренды и удовлетворенность потребителя : монография / под ред. О.К. Ойнер. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 142 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853829>.

5. Казаков, С. П. Влияние социальных медиа на поведение потребителей в индустрии гостеприимства и в туризме : монография / С.П. Казаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 98 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861350>

6. Сизенева Л.А. Методика оценки потребительской привлекательности региональных туристских продуктов// Сервис в России и за рубежом. 2018. Т. 12. № 3 (81). С. 90-111. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metodika-otsenki-potrebitelskoy-privlekatelnosti-regionalnyh-turistskih-produktov>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>
6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у

обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся индивидуальные / групповые творческие задания, ситуационные задания, собеседование, деловая (ролевая) игра.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).

		Университетский, 26, корпус «Д»	
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кв.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

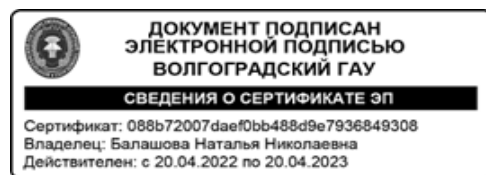
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии
индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2021

Автор(ы):

доцент Л.А. Сизенева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.
дата

Заведующий кафедрой Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии» является формирование умения проведения различного рода маркетинговых исследований в гостиничной индустрии с целью изучения внешней среды гостиничного предприятия.

Изучение дисциплины «Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии» направлено на решение следующих задач:

- изучения видов маркетинговых исследований в гостиничной индустрии, инструментов их проведения;
 - ознакомление с современными мегатрендами поведения потребителей, изучение характеристик потребителей и факторов, определяющие их поведение;
 - формирование навыков сегментации потребителей, выделения целевого сегмента потребителей и выявления его ключевых характеристик;
 - изучение методики оценки потребительской привлекательности туристских продуктов;
 - изучение методики измерения удовлетворённости и лояльности потребителей;
 - формирование навыков организация работы с отзывами гостей и использования информации из отзывов гостей для совершенствования деятельности предприятия
- В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2.3. Организует проведение маркетинговых исследований и изучение потребителей гостиничных услуг с целью выявления национальных, социо-демографических, поведенческих и др. особенностей, определяющих их потребительское поведение	Знать принципы методические приемы исследования потребителей, основы организации работы туристского и гостиничного предприятия с потребителями, методы оцени их лояльности и удовлетворённости.
		Уметь организовать исследование потребителей, выявить социо-демографические, поведенческие и др. особенности, определяющие потребительское поведение, ключевые факторы, влияющие на потребительское поведение, вести мониторинг отзывов клиентов.
		Владеть навыками сегментации потребителей и выявления их мнения о качестве оказанных услуг и путях совершенствования деятельности предприятия с учетом потребительских предпочтений.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии относится к дисциплинам по выбору, части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1	2	3	4	5	6
ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами							
Б1.В.04 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.11 Деловой этикет в туристской деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.13 Иноязычные коммуникации в туризме	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.16 Технология и организация выездного туризма	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей туристских услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Туристские формальности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Страхование в туризме	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.О.05(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как:

- Б1.В.04 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
- Б1.В.11 Деловой этикет в туристской деятельности
- Б1.В.13 Иноязычные коммуникации в туризме
- Б1.В.16 Технология и организация выездного туризма
- Б2.О.05(П) Сервисная практика
- Б1.В.ДВ.05.01 Туристские формальности
- Б1.В.ДВ.05.02 Страхование в туризме

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии, будут полезными при прохождении таких практик, как Б2.В.01(П) Преддипломная практика и Б3.01(Д) выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
		7	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	64	64			
Лекционные занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	44	44			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	44	44			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			

Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			9	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		14	14			
Лекционные занятия		6	6			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		8	8			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего		121	121			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		15	15			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		106	106			
Промежуточная аттестация		9	9			
Экзамен		9	9			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Сущность и виды маркетинговых исследований туризме.	4	-	4	-	-	-	7
Тема 2. Методы проведения маркетинговых исследований в туристской индустрии.	4	-	4	-	-	-	7
Тема 3. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение. Сегментация потребителей туристских услуг.	6	-	6				7
Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	6		6				7
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	6	-	6	-	-	-	8
Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	6	-	6	-	-	-	8
Итого по дисциплине	32	-	32	-	-	-	44

* Количество разделов и тем дисциплины, распределение тем дисциплины по разделам индивидуально для каждой дисциплины

** Если учебных занятий в какой-либо форме нет, проставляется знак «—»

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Сущность и виды маркетинговых исследований туризме.	1	-	1	-	-	-	17
Тема 2. Методы проведения маркетинговых исследований в туристской индустрии.	1	-	1	-	-	-	17
Тема 3. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение. Сегментация потребителей туристских услуг.	1	-	2				18

Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	1		1				18
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	1	-	1	-	-	-	18
Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	1	-	2	-	-	-	18
Итого по дисциплине	6	-	8	-	-	-	106

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основы организации деятельности по исследованию потребителей туристских услуг.

Сущность маркетинговых исследований. Цели и объекты исследования туристского рынка. Задачи, решаемые в ходе маркетинговых исследований туристского рынка.

Тема 2. Методы проведения маркетинговых исследований в туристской индустрии.

Количественные методы. Качественные методы. Смешанные методы.

Тема 3. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение
Сегментация потребителей туристских услуг. Современные мегатренды поведения потребителей. Особенности поведения российских потребителей. Особенности потребителей, формирующие их потребительское поведение: национальные, социо-демографические, поведенческие и др. Факторы, влияющие на поведение потребителей. Особенности поведения потребителей на разных этапах жизненного цикла. Этапы сегментации и модели поведения потребителей. Подходы к определению методов сегментирования. Сегментация на основе различных критериев. Понятие целевого сегмента потребителей и выявление его ключевых характеристик.

Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов

Структурирование туристских продуктов. Ранжирование потребительской ценности элементов и составляющих туристских продуктов для различных категорий клиентов. Расчет интегральной потребительской ценности туристских продуктов.

Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей

Показатели и методы измерения лояльности потребителей. Взаимосвязь между удовлетворённостью и лояльностью потребителей. Подходы и методы измерения удовлетворенности.

Тема 6. Организация работы с отзывами гостей

Основные ресурсы с отзывами гостей: виды, особенности размещения информации. Правила реагирования предприятия туризма и гостеприимства на отзывы клиентов. Изучение отзывов потребителей: контент-анализ, структурирование информации. Использование информации из отзывов гостей для совершенствования деятельности предприятия

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

**Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки
знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины**

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Сущность и виды маркетинговых исследований туризме.	собеседование тестирование	экзамен
Тема 2. Методы проведения маркетинговых исследований в туристской индустрии.	собеседование	
Тема 3. Характеристики потребителей и факторы, определяющие их поведение. Сегментация потребителей туристских услуг.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Методика оценки потребительской привлекательности туристских продуктов	индивидуальные / групповые творческие задания тестирование	
Тема 5. Измерение удовлетворённости и лояльности потребителей	собеседование тестирование	
Тема 6. Организация работы с отзывами гостей	собеседование индивидуальные / групповые творческие задания	

**Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины**

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутой) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне.

	В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учебное пособие / А. П. Дурович. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 316 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002448>
2. Наумов, В. Н. Поведение потребителей : учебник / В.Н. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1014653>.
3. Поведение потребителей : учебник / под общ. ред. О. Н. Романенковой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1047745>.
4. Современные потребительские тренды и удовлетворенность потребителя : монография / под ред. О.К. Ойнер. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 142 с. —URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853829>

5. Казаков, С. П. Влияние социальных медиа на поведение потребителей в индустрии гостеприимства и в туризме : монография / С.П. Казаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 98 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861350>

6. Сизенева Л.А. Методика оценки потребительской привлекательности региональных туристских продуктов// Сервис в России и за рубежом. 2018. Т. 12. № 3 (81). С. 90-111. - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metodika-otsenki-potrebitelskoy-privlekatelnosti-regionalnyh-turistskih-produktov>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>
6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные

обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся индивидуальные / групповые творческие задания, ситуационные задания, собеседование, деловая (ролевая) игра.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 –	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные

	кабинет маркетинга в сервисе и туризме	Волгоград, ул. Казахская, 33	материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

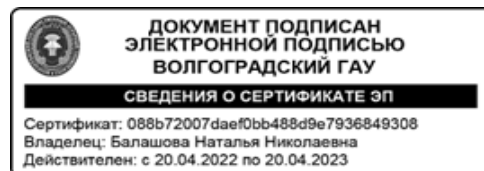
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 Элективные курсы по физической культуре и спорту

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Физическая культура и здоровье

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Н.А. Линёва
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Физическая культура и здоровье

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Т.Н. Власова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем применения специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение средствами физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, физической подготовленности, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний;
- освоение и применение средств самоконтроля за самочувствием, физическим развитием и подготовленностью при выполнении физических нагрузок.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1. Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического утомления на рабочем месте	Знать: - средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры.
		Уметь: – контролировать и оценивать влияние занятий физической культурой и спортом на самочувствие, физическое развитие и подготовленность.
		Владеть: - способами выполнения комплексов физических упражнений профессионально-прикладной направленности.
	УК-7.2 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, соблюдает нормы здорового образа жизни, осознанно используя средства и методы физической культуры и спорта на всех жизненных этапах развития личности.	Знать: - средства и методы оценки физической и функциональной подготовленности.
		Уметь: -осуществлять подбор профессионально прикладных физических упражнений и составлять варианты комплексов в целях подготовки к будущей профессиональной деятельности.
		Владеть: - способами комплексной оценки физической и функциональной подготовленности.
		Знать:

	УК-7.3. Демонстрирует навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	- основы планирования индивидуальных занятий по физической культуре и спорту различной целевой направленности.
		Уметь: - осуществлять подбор физических упражнений и составлять варианты комплексов различной направленности для обеспечения полноценной социальной деятельности.
		Владеть: -способами организации и проведения комплексов физических упражнений различной направленности для обеспечения полноценной социальной деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (Б1.В.22) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1«Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.							
Б1.О.04 Физическая культура и спорт	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б1.В.22 Элективные курсы по физической культуре и спорту	Очная	+	+	+			
	Очно-заочная						
	Заочная	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Очно-заочная						
	Заочная		+				

Для успешного освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (Б1.В.22) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин биология и физическая культура в рамках

учебной программы учреждений среднего и среднего профессионального образования.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (Б1.В.22), будут полезными при прохождении практики «Ознакомительная практика» (Б2.О.01(У)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*					
			1	2	3	4	5	6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		328	54	54	54	54	58	54
Лекционные занятия		-	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия		328	54	54	54	54	58	54
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия		-	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсовой работы		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение реферата		-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация***		0	-	0	-	0	-	0
Экзамен		-	-	-	-	-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-	-	-	-	-
Зачет		0	-	0	-	0	-	0
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	328	54	54	54	54	58	54
	зачетных единиц	-	-	-	-	-	-	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*					
			1	2	3	4	5	6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		10	-	10	-	-	-	-
Лекционные занятия		-	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия		10	-	10	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия		-	-	-	-	-	-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		314	-	314	-	-	-	-
Выполнение курсовой работы		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-	-	-	-	-
Выполнение реферата		-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		314	-	314	-	-	-	-
Промежуточная аттестация***		4	-	4	-	-	-	-
Экзамен		-	-	-	-	-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-	-	-	-	-
Зачет		4	-	4	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	328	-	328	-	-	-	-
	зачетных единиц	-	-	-	-	-	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение
	Лекционные занятия	в том числе в форме	Практические (семинарские)	в том числе в форме	Лабораторные	в том числе в форме	

		практи- ческой подгот- овки	арские) занятия	практи- ческой подгот- овки	заняти- я	практи- ческой подгот- овки	ние разде- лов и тем
Раздел 1. Легкая атлетика.							
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».							
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 5. Техника эстафетного бега.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 6. Техника прыжков в длину	-	-	6	-	-	-	-
Раздел 2. Акробатика.							
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	-	-	6	-	-	-	-
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	4	-	-	-	-
Раздел 3. Настольный теннис.							
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	-	-	6	-	-	-	-
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	-	-	8	-	-	-	-

Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	-	-	8	-	-	-	-
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	-	-	8	-	-	-	-
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	-	-	8	-	-	-	-
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	-	-	8	-	-	-	-
Раздел 4. Легкая атлетика.							
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	6	-	-	-	-
Раздел 5. Легкая атлетика.							
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	-	-	6	-	-	-	-
Раздел 6. Волейбол.							
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	-	-	4	-	-	-	-
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	-	-	4	-	-	-	-

Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	-	-	4	-	-	-	-
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	4	-	-	-	-
Раздел 7. Атлетизм							
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	-	-	6	-	-	-	-
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	-	-	6	-	-	-	-

Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	-	-	6	-	-	-	-
Раздел 8. Легкая атлетика							
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	-	-	6	-	-	-	-
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	4	-	-	-	-
Раздел 9. Легкая атлетика							
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	-	-	4	-	-	-	-
Раздел 10. Борьба/фитнес							
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	-	-	4	-	-	-	-
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	-	-	4	-	-	-	-
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	-	-	4	-	-	-	-

Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	4	-	-	-	-
Раздел 11. Баскетбол							
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	-	-	2	-	-	-	-
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	-	-	2	-	-	-	-

Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	-	-	4	-	-	-	-
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	-	-	2	-	-	-	-
Раздел 12. Легкая атлетика							
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	-	-	2	-	-	-	-
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	2	-	-	-	-
Итого по дисциплине	-	-	328	-	-	-	-

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное
	Лекционные	в том числе в	Практически	в том числе в	Лабораторные	в том числе в	

	заняти я	форме практи ческой подгот овки	(семинарские) занятия	форме практи ческой подгот овки	заняти я	форме практи ческой подгот овки	изуче ние разде лов и тем
Раздел 1. Легкая атлетика.							
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика». Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	2	-	-	-	4
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 5. Техника эстафетного бега.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 6. Техника прыжков в длину	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 2. Акробатика.							
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	-	-	2	-	-	-	6
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	6
Раздел 3. Настольный теннис.							
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	-	-	2	-	-	-	6
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	-	-	-	-	-	-	6

Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	-	-	-	-	-	-	6
Раздел 4. Легкая атлетика.							
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	6
Раздел 5. Легкая атлетика.							
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 6. Волейбол.							
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	-	-	-	-	-	-	6
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 27. Обучение и совершенствование техники	-	-	-	-	-	-	6

передачи мяча сверху двумя руками вперед.							
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперед», «углом назад».	-	-	-	-	-	-	6
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	-	-	-	-	-	-	6
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 7. Атлетизм							
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	-	-	-	-	-	-	4
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	-	-	-	-	-	-	4

Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 8. Легкая атлетика							
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 9. Легкая атлетика							
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	-	-	-	-	-	-	2
Раздел 10. Борьба/фитнес							
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	-	-	2	-	-	-	2
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	-	-	-	-	-	-	2
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	-	-	-	-	-	-	2
Тема 52. Обучение и совершенствование:	-	-	-	-	-	-	2

разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.							
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес- аэробике.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	2
Раздел 11. Баскетбол							
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	-	-	2	-	-	-	2
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	-	-	-	-	-	-	4

Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	-	-	-	-	-	-	2
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	-	-	-	-	-	-	4
Раздел 12. Легкая атлетика							
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	-	-	-	-	-	-	4
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	-	-	-	-	-	-	4
Итого по дисциплине	-	-	10	-	-	-	314

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».

Исторические этапы развития легкой атлетики. Определение понятия «Легкая атлетика». Классификация видов легкой атлетики.

Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.

Методы развития быстроты у легкоатлетов. Значение старта и стартового разгона в беге на короткие дистанции. Правила соревнований в беге на короткие дистанции.

Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.

Методы развития выносливости у легкоатлетов. Правила соревнований в беге на средние и длинные дистанции на стадионе и в легкоатлетическом манеже.

Тема 4. Техника спортивной ходьбы.

Правила соревнований по спортивной ходьбе. Ошибки в технике при обучении спортивной ходьбе. Оборудование и подготовка мест проведения соревнований по спортивной ходьбе.

Тема 5. Техника эстафетного бега.

Классификация эстафетного бега. Правила соревнований в эстафетном беге на стадионе и в легкоатлетическом манеже.

Тема 6. Техника прыжков в длину.

Классификация прыжков в длину. Фазы прыжков в длину с разбега.

Правила соревнований в прыжках в длину с разбега.

Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика».

Понятие акробатика. Виды акробатики. Акробатические упражнения-элементы.

Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.

Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево.

Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.

Статические равновесия. Равновесия на обеих или одной ноге; на носках, на пятках, на колене, на голове и др. Равновесия с поднятым, отведенным, повернутым и т.п. свободным звеном тела.

Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.

Виды прыжков. Прыжки на двух ногах, на одной ноге. Прыжки с поворотами и без поворотов. Прыжки ноги вместе, ноги врозь. Прыжок согнув ноги, прыжки со сменой ног. Прыжковые комбинации.

Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».

Краткая история развития настольного тенниса. Техника безопасности в зале для игры в настольный теннис. Оборудование для игры в настольный теннис (площадка, размеры и разметка стола, цвет стола, сетка). Форма (одежда) для игры в настольный теннис. Основные правила игры в настольный теннис.

Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.

Ракетка (сэндвич, шипы). Отличие ракетки для игры горизонтальной и вертикальной хваткой. Стойки теннисиста, применяемые шаги и перемещения во время игры.

Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.

Плоский удар. Краткая характеристика плоского удара. Применение плоского удара.

Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.

Краткая характеристика ударов срезка, подрезка слева и справа. Техника выполнения ударов срезка, подрезка слева и справа. Применение ударов в игре.

Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.

Краткая характеристика удара накат слева и справа. Техника выполнения ударов.

Применение ударов в игре.

Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.

Краткая характеристика подачи - подрезка слева и справа. Техника выполнения подачи - подрезка слева и справа. Применение подачи в игре.

Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.

Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Равномерный бег.

Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.

Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.

Бег с ускорением и загребавшей постановкой ноги на дорожку. Бег с высоким подниманием бедра. Семенящий бег. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени. Бег прыжковыми шагами.

Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.

Бег с невысокой скоростью по стадиону. Бег по стадиону с ускорением по прямой и замедлением на вираже. Бег со средней скоростью. Бег по повороту беговой дорожки с различной скоростью. Бег при входе в поворот и при выходе с поворота.

Набегание на финиш при различном положении туловища. Бег с разной скоростью: средняя; субмаксимальная; максимальная.

Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.

Медленная ходьба. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 50-60 м. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 100-120 м. Ходьба ускоренная на отрезках 150-200 м.

Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.

Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком.

Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».

История возникновения и развития волейбола. Официальные правила игры. FIVB. Подсчет очков в волейболе. Техника и тактика игры в волейбол.

Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.

Стойка для выполнения атакующего удара или блокирования. Стойка для приёма подачи. Стойка для приёма мяча от атакующего удара или отскочившего от блока, Исходное положение для приёма мяча сверху двумя руками. Исходное положение для приёма мяча снизу двумя руками. Исходное положение для блокирования.

Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.

Передача сверху двумя руками вперед, над собой, назад.

Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками. Приём мяча снизу двумя руками: приём подачи, приём в защите и приём передачу для атакующего удара.

Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.

Подача мяча: нижняя прямая подача; верхняя прямая подача.

Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.

Атакующий удар: прямой атакующий удар; разбег; прыжок; удар по мячу; приземление.

Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.

Виды блокирования. Техника и тактика блокирования.

Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».

Система игры в защите «углом вперёд», «углом назад». Моделирование игровой ситуации и выполнение технических действий.

Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.

Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.

Упражнения для развития: быстроты простой двигательной реакции волейболиста; скоростной выносливости; прыгучести (взрывной силы); гибкости. Комбинированная «круговая тренировка» на занятиях по волейболу. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы.

Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».

Краткая история возникновения и развития атлетизма. Возрастные ограничения в атлетизме. Пауэрлифтинг как вид спорта. Оборудование, основные правила. Техника безопасности при занятии пауэрлифтингом.

Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.

Основы выполнения упражнений с отягощениями. Техника выполнения упражнений. Оптимальные и рациональные движения. Техника безопасности при выполнении упражнений в силовой тренировке при работе с отягощениями. Выбор веса отягощения и других параметров тренировки.

Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц пояса верхних конечностей.

Упражнение для трицепсов - «французский жим», бицепсов с упором в колено.

Техника выполнения простых базовых упражнений для мышц пояса верхних конечностей.

Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.

Техника приседа со штангой на груди. Техника приседа со штангой на спине. Техника приседа со штангой с паузой.

Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.

Виды становой тяги. Становая тяга в различных видах спорта.

Классическая становая тяга. Хват грифа. Техника выполнения становой тяги.

Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.

Техника жима лежа с паузой. Жим лежа с паузой на груди. Жим лежа с паузой на заданном расстоянии.

Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа. Техника дожима в положении лежа. Дожим лежа с использованием различного инвентаря.

Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.

Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.

Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.

Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.

Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком и с разбега.

Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.

Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.

Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.

Тема 48. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.

Упражнения на развитие силовых, скоростных, скоростно-силовых способностей, ловкости, гибкости, выносливости.

Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».

Исторические предпосылки развития борьбы. Основные отличия греко-римской борьбы от вольной. Основные отличия борьбы самбо от дзюдо.

Основные технические элементы в борьбе. Техника безопасности на занятиях борьбой. /Исторические предпосылки развития фитнес-аэробики. Основные понятия фитнес – аэробики. Сочетание движений рук и ног. Классическая аэробика. Степ-аэробика. Техника безопасности на занятиях фитнес-аэробикой.

Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке/элементов классической аэробики (движение ногами).

Основные виды перемещений в борьбе: разворот или принятие положения тела под углом к атаке противника, шаг, подшаг, отшаг, шаг с подшагом, подскок, отскок, прыжок и другие. / Движения ногами в фитнес-аэробике: March, Open step, Step touch, Heel touch, Leg curl, Toe touch, Grapevine, V-step. Выполнение под музыкальное сопровождение.

Тема 51. Обучение и совершенствование:

упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).

Техника упражнения «проход в ноги» и защита от него. Имитация прохода в ноги в борцовской стойке: на правую ногу; на левую ногу. Отброс ног назад. Отброс ног в сторону. Отброс-проход. / Техника движений рук в фитнес-аэробике. Основные позиции рук. Координарование движений рук.

Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.

Техника кувырков. Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево. / Сочетания движений рук и ног в классической аэробике. Связки элементов в классической аэробике. Выполнение под музыкальное сопровождение.

Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост» / изучение комплекса классической аэробики.

Упражнения для развития силы борца. Упражнения для обучения «борцовскому мосту». / Упражнения первой части комплекса классической аэробики. Выполнение без музыкального сопровождения.

Тема 54. Совершенствование упражнения «борцовский мост» / совершенствование комплекса классической аэробики.

Упражнений для укрепления «борцовского моста» / совершенствование комплекса классической аэробики под музыкальное сопровождение.

Тема 55. Совершенствование физических качеств борца / обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.

Упражнения для развития гибкости, силы, «взрывной силы», выносливости борца. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы / комплекс ОФП в фитнес аэробике для развития и коррекции осанки, для развития пояса нижних и верхних конечностей, мышц брюшного пресса. Выполнение комплекса под музыкальное сопровождение.

Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.

Примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по борьбе / примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по фитнес-аэробике.

Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».

Исторические предпосылки развития баскетбола. FIBA. Правила в баскетболе. Техника и тактика игры в баскетбол.

Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.

Виды стоек баскетболиста. Виды перемещений. Виды исходных положений.

Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.

Техника ведения мяча месте; на месте попеременно правой и левой рукой. Техника ведения мяча в движении: сбоку-справа-спереди правой рукой.

Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.

Техника поворотов вперед и назад на месте с собственным подсчетом; на месте в целом с собственным подсчетом; на месте с освобождением от опеки условного (пассивного) защитника. Техника поворотов на месте с последующим переходом в движение заданным способом.

Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.

Остановки баскетболиста: имитация шагов остановки с места; удлиненный шаг – прыжок сзади стоящей ноги с приходом на всю стопу; чередование разновидностей остановки двумя шагами в ситуативных условиях.

Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.

Техника упражнений без предмета в баскетболе. Виды упражнений: прыжки вверх-вперед толчком одной и приземлением на одну ногу; передвижение приставными шагами; передвижения с разной скоростью; в одном и в разных направлениях; передвижение в стойке баскетболиста; остановка прыжком после ускорения; остановка в один шаг после ускорения; остановка в два шага после ускорения; повороты на месте, повороты в движении; имитация защитных действий против игрока нападения; имитация действий атаки против игрока защиты.

Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.

Упражнения для развития простой двигательной реакции баскетболиста, скоростной выносливости, для развития стартовой скорости, прыгучести (взрывной силы). Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы.

Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.

Ведение мяча одной рукой и попеременно правой и левой руками, ведение за спиной, перед собой. Передачи мяча одной и двумя руками от груди и из-за головы.

Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.

Техника упражнений без мяча. Техника упражнений с мячом. Основы тактики игры. Учебная игра.

Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.

Перемещение в защитной стойке по диагонали назад. Перемещение в защите бегом. Перемещение небольшими шагами в одну и другую стороны.

Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.

Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.

Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.

Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.

Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.

Упражнения для развития силы, выносливости, «взрывной силы», скоростно-силовых качеств. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы. Комплекс ОФП.

Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины*	Формы оценочных средств текущего контроля**	Формы промежуточной аттестации***
Раздел 1. Легкая атлетика.		Зачет
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика». Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	тестирование	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта	
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта	
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта	
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Нормативы по виду спорта	
Раздел 2. Акробатика.		
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	тестирование	
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Нормативы по виду спорта	
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Нормативы по виду спорта	
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Нормативы по виду спорта	
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы	
Раздел 3. Настольный теннис.		
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	тестирование	

Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Нормативы по виду спорта
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Нормативы по виду спорта
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Нормативы по виду спорта
Раздел 4. Легкая атлетика.	
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы
Раздел 5. Легкая атлетика.	
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Нормативы по виду спорта
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта
Раздел 6. Волейбол.	
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	тестирование
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Нормативы по виду спорта
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Нормативы по виду спорта
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Нормативы по виду спорта
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Нормативы по виду спорта
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Нормативы по виду спорта
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Нормативы по виду спорта

Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	Нормативы по виду спорта
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Нормативы по виду спорта
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы
Раздел 7. Атлетизм	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	тестирование
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Нормативы по виду спорта
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Нормативы по виду спорта
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Нормативы по виду спорта
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Нормативы по виду спорта
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Нормативы по виду спорта
Раздел 8. Легкая атлетика.	
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы
Раздел 9. Легкая атлетика.	
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Нормативы по виду спорта
Раздел 10. Борьба/фитнес.	

Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	тестирование
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Нормативы по виду спорта
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Нормативы по виду спорта
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Нормативы по виду спорта
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Нормативы по виду спорта
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнесу.	Нормативы по виду спорта
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы
Раздел 11. Баскетбол.	
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	тестирование
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Нормативы по виду спорта
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	Нормативы по виду спорта
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Нормативы по виду спорта
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	Нормативы по виду спорта
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Нормативы по виду спорта
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Нормативы по виду спорта

Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Нормативы по виду спорта
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Нормативы по виду спорта
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Нормативы по виду спорта
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Ситуационные задания
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Нормативы по виду спорта
Раздел 12. Легкая атлетика.	
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Нормативы по виду спорта
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Контрольные нормативы

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Казантинова, Г.М. Физическая культура студента: учебник / Г. М. Казантинова, Т.А. Чарова, Л.Б. Андрющенко; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 304 с. – URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/78765>.

2. Казантинова, Г. М. Теоретические основы физкультурного образования студентов аграрных вузов: учебное пособие / Г. М. Казантинова, И.А. Еременко, Т. Н. Власова, Н. А. Линева; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015, - URL: 1 CD - R. – Текст: электронный.

3. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 5-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2020. - 64 с. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333>- 84,00.

4. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2 : 59,85. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326>.

5. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.] ; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 112 с. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277>.

5. Власова, Т.Н. Строевые и общеразвивающие упражнения на занятиях по физической культуре в вузе: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Е. В. Серженко, С.В. Плетцер; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 88 с.: [ил.]. - URL: <http://lib.volgau.com/ProtectedView/Book/ViewBook/1993>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа: <https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму

обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение) и тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	4 СК – Зал атлетизма	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Стойка для паурлифтинга IPF-5шт, скамья жимовая -2 шт., скамья жимовая 45°, -1шт, помост для тяги-3шт, помост для гирь-3 шт., набор плитов – 16 шт., козел гимнастический – 1 шт., наклонная гиперэкстензия – 2шт, прямая гиперэкстензия – 1шт, гимнастическая перекладина – 1 шт. , тренажер для армреслинга – 2шт, скамьи -2шт, кроссовер – 1шт, тренажер верхнего блока – 1 шт., тренажер нижний блок – 1шт, тренажер универсальный для ног (разгибание бедра, бицепс бедра) – 1 шт., тренажер разведение ног- 1шт, скамья для пресса – 2 шт., тренажер для икроножных мышц – 1 шт., тренажер скручивание кисти-1шт, подкат по штангу – 1 шт., тренажер Т- образная тяга – 1 шт., тренажер для пальцев – 1шт, силовая рама – 1шт, стойка для приседа – 1шт, стойка под блины -2шт, стойка

			под гантели – 2шт, скамья регулирующая гимнастическая – 1шт, гири-18 шт., грифы для пауэрлифтинга – 1шт, гнутый гриф -3шт, женский гриф-1шт, гантели-24 шт., блины – 70шт, замки для штанги- 10 шт., маты – 2 шт., зеркала – 5 шт., подставка для армреслинга – 2шт, шкаф -1шт, стол – 2шт, стулья – 5шт, витрина -1шт.
2	5 СК -Зал борьбы	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	покрывало борцовское – 1 шт., скамейка гимнастическая – 3 шт., канат для лазания – 1 шт., гимнастическая стенка – 3 шт., груша боксерская – 1 шт., зеркала – 15 шт., гири 16кг-2 шт., гиря 24 кг-1 шт., гриф 20 кг -1шт, мат гимнастический 1 шт., блины 15 кг – 2 шт., блины 20 кг-2 шт., шкаф, стулья, вешалка
3	6 СК – Зал баскетбола	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	мяч баскетбольный – 5 шт., фермы баскетбольные – 2 шт., маты гимнастические – 25 шт., парта – 2 шт., шведская стенка – 3 шт., скамейки гимнастические -3 шт., скалодром.
4	7 СК – Зал волейбола	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	мяч волейбольный – 3 шт., мяч футбольный – 3 шт., мяч гандбольный – 3 шт., антенна волейбольная – 1 шт., сетка волейбольная – 2 шт., футбольные ворота – 2 шт., разделительная сетка – 1 шт., помост.
5	8 СК – Зал ОФП	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	тренажер «Степ» - 5 шт., скакалки гимнастические – 10 шт., музыкальный центр – 1 шт., зеркала – 3 шт.. бодибары – 12 шт., шведская стенка – 1 шт., скамейка – 1шт., гантели виниловые – 20 шт., мишени (дартс) – 5шт. светильники-10шт., стол письменный – 1шт., витрина – 1 шт., тумба – 1 шт., стулья – 4 шт.,
6	10 СК – Зал фитнеса	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	тренажер «Степ» - 24 шт., скакалки гимнастические – 10 шт., музыкальный центр – 1 шт., зеркала – 5 шт., скамейка гимнастическая – 2шт., хореографический станок – 1 шт., коврики гимнастические – 25 шт., обручи – 19 шт., гантели -56 шт, полотна воздушные – 2 шт.
7	11СК – Зал настольного тенниса	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Теннисный стол – 5 шт.; ракетка для настольного тенниса 8 шт.; шарик для настольного тенниса 10 шт.; барьеры – 6 шт., стол, стул.
8	Стадион	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград,	Ворота футбольные – 2 шт.; футбольное поле – 1 шт.; волейбольная площадка – 1 шт.; стойки волейбольные – 2 шт., сетка

		ул. Казахская, 33	волейбольная - 1 шт., сетка футбольная – 2 шт., беговая дорожка – 3 шт., крытая трибуна на 100 мест, Баскетбольная площадка – 1 шт, баскетбольная ферма – 2 шт., уличный спортивный комплекс «Воркаут», скамейки 7 шт.

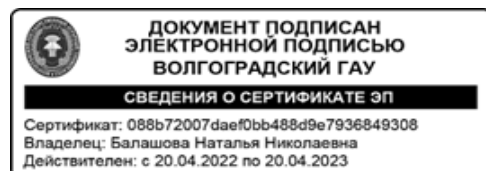
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 «Организация гостиничного дела»

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ «Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация гостиничного дела» является получение основополагающих знаний в области развития гостиничного бизнеса, правил предоставления гостиничных услуг, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, формирования профессиональной компетентности в сфере гостиничной индустрии.

Изучение дисциплины «Организация гостиничного дела» направлено на решение следующих задач:

- раскрыть содержание и методологические основы процесса производства услуг гостеприимства в условиях конкурентной борьбы;
- показать основные механизмы формирования и построения иерархии подчиненности при организации гостиничного дела;
- проанализировать функциональное назначение и принципы работы основных департаментов гостиничного комплекса;
- рассмотреть роль высшего управленческого состава в деятельности отеля и сопоставить её со значимостью непосредственных производителей гостиничных услуг.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать стандарты и операционные процедуры, определяющие работу различных служб гостиницы
		Уметь разрабатывать и принимать решения в проблемных ситуациях, вырабатывать стратегию действий в операционном управлении различными службами гостиницы
		Владеть навыками установления причинно-следственных связей возникновения проблемных ситуаций в работе различных служб гостиницы и разработки стратегий действий по их разрешению
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.2. Проводит оценку результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций	Знать методы принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций
		Уметь анализировать взаимосвязи между функциональными подразделениями предприятий с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, участвовать в управлении программой организационных изменений
		Владеть навыками координации деятельности исполнителей с помощью методического

		инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента, документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельностью гостиничных предприятий и его подразделений

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01) относится к вариативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			

Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		

	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Антикризисное управление в гостиничных комплексах» (Б1.В.07), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация гостиничного дела» (Б1.В.ДВ.01.01), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), (Б1.В.ДВ.04.01) «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов», «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		4	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			

Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	60			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	60	60			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	125	125			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	110	110			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Специфика организации гостиничного дела							
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	2	-	2	-	-	-	8
Тема 2. Классификация средств размещения	2	-	4	-	-	-	8
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	2	-	4				8
Тема 4. Развитие гостиничного дела	2		2				8
Раздел II. Организационные структуры управления гостиничным предприятием и специфика работы его подразделений							
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	2	-	4	-	-	-	8
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	2	-	8	-	-	-	8
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	2	-	4	-	-	-	6
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	2	-	4	-	-	-	6
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	60

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Специфика организации гостиничного дела							
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	-	-	1	-	-	-	14
Тема 2. Классификация средств размещения	1	-	-	-	-	-	14
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	1	-	-	-	-	-	14

Тема 4. Развитие гостиничного дела	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организационные структуры управления гостиничным предприятием и специфика работы его подразделений							
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	-	-	1	-	-	-	14
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	1	-	1	-	-	-	14
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	1	-	1	-	-	-	14
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	-	-	1	-	-	-	12
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	110

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы. Развитие индустрии гостеприимства в Европе. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Гостиничная и ресторанная индустрия России. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии: расширение – географическое и горизонтальное, специализация, использование такого маркетингового инструмента как торговая марка, интеграция, стратегические альянсы. Модели организации гостиничного дела: модель Ритца, модель Кеманси Уильсона, модель «независимых» гостиничных цепочек.

Тема 2. Классификация средств размещения. Специфика гостиничных услуг: неосвязаемость, неодновременность процессов производства и потребления, ограниченная возможность хранения, непостоянство качества, сезонность спроса. Классификация гостиничных продуктов – структурная и уровневая. Стандартная международная классификация средств размещения. Классификация средств размещения по вместимости номерного фонда: малые, средние, большие и мега-отели. Классификация средств размещения по целевому рынку: бизнес-отели, гостиницы при аэропортах, сюит – отели, апарт – отели, резидентские гостиницы, EuseHotel, курортные гостиницы, гостиницы V&V, казино – отели, конгресс – отели, таймшер – отели, альтернативные средства размещения. Классификация средств размещения по уровню комфорта. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в ряде стран. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Стандартная российская классификация средств размещения.

Тема 3. Номерной фонд средств размещения. Основная терминология по видам номеров в гостинице. Классификация номеров гостиниц. Зарубежная система классификации номеров по вместимости, уровню комфорта номера и его масштабам, виду из номера, расположению номера на территории и в здании отеля, санитарно-техническому оборудованию номера, возможности курения в нем и категории постояльцев. Российская система классификации гостиничных номеров. Система обязательных требований к номерному фонду.

Тема 4. Развитие гостиничного дела. Франчайзинг. Франчайзинговые стратегии расширения. Основные преимущества и недостатки франчайзинга для франшизодателя и франшизополучателя. Формы франчайзинга. Управляющая компания и её функции. Оценка независимого варианта. Интеграция в гостиничном бизнесе.

Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения. Система общих требований к организации и функционированию средств размещения. Общие требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию и оснащению помещений общего и индивидуального пользования средств размещения. Общие требования к услугам средств размещения. Требования к прилегающей территории специализированных средств размещения. Требования безопасности и охраны окружающей среды средств размещения. Требования к информационному обеспечению постояльцев средств размещения. Свод рекомендаций к проектированию и организации функционирования средств размещения. Рекомендации к зданиям и земельным участкам средств размещения. Рекомендации к организации внутреннего пространства функциональных зон общего пользования и назначения средств размещения. Рекомендации к инвентарю и материалам внутреннего пространства средств размещения.

Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения. Правила предоставления гостиничных услуг: порядок оформления проживания, права потребителей, работа с претензиями. Служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе. Специфика работы гостиничного предприятия. Специфика работы отделения обслуживания. Специфика деятельности служб, обеспечивающих работу отделения обслуживания.

Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение. Служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы. Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок. Медицинская служба. Инженерно-техническая служба: ремонтно-эксплуатационная и служба инженерных сетей и коммуникаций. Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба. Служба безопасности отеля: отдел режима и охраны, группа инженерно-технической защиты, противопожарная охрана. Принципы функционирования отдела кадров в гостинице. Система работы с персоналом.

Тема 8. Особенности управления отелями разных типов. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства: линейный, функциональный, линейно-функциональный. Примерная организационная структура гостиничного предприятия. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей. Классификация затрат времени менеджеров по видам деятельности и уровням управления. Распределение рабочего времени по менеджменту и специальности. Отличия служб, относящихся к административной зоне «переднего плана» от служб административной зоны «заднего плана». Центры прибыли и центры поддержки в гостиничном предприятии.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Специфика организации гостиничного дела		экзамен
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	коллоквиум	
Тема 2. Классификация средств размещения	доклад	
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	тестирование	
Тема 4. Развитие гостиничного дела	коллоквиум	
Раздел II. Организационные структуры управления гостиничным предприятием и специфика работы его подразделений		
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	коллоквиум	
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	индивидуальные домашние задания	
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	тестирование	
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к

(61 – 77 баллов)	решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Беякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

5. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. — Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

61. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

62. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

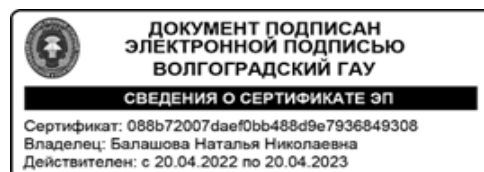
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.),

			мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кв - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кв.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Экономический факультет
наименование факультета

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
_____ Н.Н. Балашова
07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис»
цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ «Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е.Н. Федюнина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01«Сервис»
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____
экономического факультета
наименование факультета

Протокол № _____ от _____ г.
дата

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Теоретические основы гостеприимства» является формирование представления о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства.

Изучение дисциплины «Теоретические основы гостеприимства» направлено на решение следующих задач:

- дать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства;
- познакомить с историческими этапами формирования мировой и отечественной индустрии гостеприимства;
- проанализировать функциональное назначение и принципы операционной работы основных служб предприятий индустрии гостеприимства;
- проанализировать особенности управления предприятиями индустрии гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать стандарты и операционные процедуры, определяющие работу различных служб предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь разрабатывать и принимать решения в проблемных ситуациях, вырабатывать стратегию действий в операционном управлении различными службами предприятий индустрии гостеприимства
		Владеть навыками установления причинно-следственных связей возникновения проблемных ситуаций в работе различных служб предприятий индустрии гостеприимства и разработки стратегий действий по их разрешению
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.2. Проводит оценку результатов и эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса, его структурных подразделений с целью бизнес-планирования и внедрения инноваций	Знать типы средств размещения и их характеристику, организационно – управленческую структуру предприятий индустрии гостеприимства
		Уметь организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию, анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания
		Владеть навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения,

		соответствующих запросам потребителей, навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02) относится к вариативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	

Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: «Государственная экономическая политика в сфере услуг» (Б1.В.03), «Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах» (Б1.В.06), «Антикризисное управление в гостиничных комплексах» (Б1.В.07), «Экономика гостиничного предприятия» (Б1.В.18), «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Теоретические основы гостеприимства» (Б1.В.ДВ.01.02), будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: «Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии» (Б1.В.01), «Туристские формальности в гостиничной деятельности» (Б1.В.02), «Технологии продвижения гостиничных услуг» (Б1.В.05), «Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия» (Б1.В.08), «Технологии гостиничной деятельности» (Б1.В.09), «Теория и практика сельского гостеприимства» (Б1.В.10), «Управление персоналом в гостиничной индустрии» (Б1.В.11), «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий» (Б1.В.13), «Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии» (Б1.В.14), «Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии» (Б1.В.19), «Благоустройство территорий гостиничных комплексов» (Б1.В.21), (Б1.В.ДВ.04.01) «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов», «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02), «Организация питания в гостиничных комплексах» (Б1.В.ДВ.06.01), «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02), «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01), «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02), «Преддипломная практика» (Б2.В.01(П)).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		4	...	...	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	48	48			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	32	32			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	60			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	60	60			
Промежуточная аттестация	36	36			
Экзамен	36	36			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10			
Лекционные занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	6	6			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего	125	125			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	110	110			
Промежуточная аттестация	9	9			
Экзамен	9	9			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел I. Специфика функционирования индустрии гостеприимства							
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	2	-	2	-	-	-	8
Тема 2. Классификация средств размещения	2	-	4	-	-	-	8
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	2	-	4				8
Тема 4. Развитие гостиничного дела	2		2				8
Раздел II. Организационные структуры управления предприятием индустрии гостеприимства и специфика работы его подразделений							
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	2	-	4	-	-	-	8
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	2	-	8	-	-	-	8
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	2	-	4	-	-	-	6
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	2	-	4	-	-	-	6
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	60

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Раздел I. Специфика функционирования индустрии гостеприимства							
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	-	-	1	-	-	-	14
Тема 2. Классификация средств размещения	1	-	-	-	-	-	14
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	1	-	-	-	-	-	14

Тема 4. Развитие гостиничного дела	-	-	1	-	-	-	14
Раздел II. Организационные структуры управления предприятием индустрии гостеприимства и специфика работы его подразделений							
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	-	-	1	-	-	-	14
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	1	-	1	-	-	-	14
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	1	-	1	-	-	-	14
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	-	-	1	-	-	-	12
Итого по дисциплине	4	-	6	-	-	-	110

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы. Развитие индустрии гостеприимства в Европе. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Гостиничная и ресторанная индустрия России. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии: расширение – географическое и горизонтальное, специализация, использование такого маркетингового инструмента как торговая марка, интеграция, стратегические альянсы. Модели организации гостиничного дела: модель Ритца, модель Кеманси Уильсона, модель «независимых» гостиничных цепочек.

Тема 2. Классификация средств размещения. Специфика гостиничных услуг: неосвязаемость, неодновременность процессов производства и потребления, ограниченная возможность хранения, непостоянство качества, сезонность спроса. Классификация гостиничных продуктов – структурная и уровневая. Стандартная международная классификация средств размещения. Классификация средств размещения по вместимости номерного фонда: малые, средние, большие и мега-отели. Классификация средств размещения по целевому рынку: бизнес-отели, гостиницы при аэропортах, сюит – отели, апарт – отели, резидентские гостиницы, EuseHotel, курортные гостиницы, гостиницы B&B, казино – отели, конгресс – отели, таймшер – отели, альтернативные средства размещения. Классификация средств размещения по уровню комфорта. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в ряде стран. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Стандартная российская классификация средств размещения.

Тема 3. Номерной фонд средств размещения. Основная терминология по видам номеров в гостинице. Классификация номеров гостиниц. Зарубежная система классификации номеров по вместимости, уровню комфорта номера и его масштабам, виду из номера, расположению номера на территории и в здании отеля, санитарно-техническому оборудованию номера, возможности курения в нем и категории постояльцев. Российская система классификации гостиничных номеров. Система обязательных требований к номерному фонду.

Тема 4. Развитие гостиничного дела. Франчайзинг. Франчайзинговые стратегии расширения. Основные преимущества и недостатки франчайзинга для франшизодателя и франшизополучателя. Формы франчайзинга. Управляющая компания и её функции. Оценка независимого варианта. Интеграция в гостиничном бизнесе.

Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения. Система общих требований к организации и функционированию средств размещения. Общие требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию и оснащению помещений общего и индивидуального пользования средств размещения. Общие требования к услугам средств размещения. Требования к прилегающей территории специализированных средств размещения. Требования безопасности и охраны окружающей среды средств размещения. Требования к информационному обеспечению постояльцев средств размещения. Свод рекомендаций к проектированию и организации функционирования средств размещения. Рекомендации к зданиям и земельным участкам средств размещения. Рекомендации к организации внутреннего пространства функциональных зон общего пользования и назначения средств размещения. Рекомендации к инвентарю и материалам внутреннего пространства средств размещения.

Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения. Правила предоставления гостиничных услуг: порядок оформления проживания, права потребителей, работа с претензиями. Служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе. Специфика работы гостиничного предприятия. Специфика работы отделения обслуживания. Специфика деятельности служб, обеспечивающих работу отделения обслуживания.

Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение. Служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы. Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок. Медицинская служба. Инженерно-техническая служба: ремонтно-эксплуатационная и служба инженерных сетей и коммуникаций. Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба. Служба безопасности отеля: отдел режима и охраны, группа инженерно-технической защиты, противопожарная охрана. Принципы функционирования отдела кадров в гостинице. Система работы с персоналом.

Тема 8. Особенности управления отелями разных типов. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства: линейный, функциональный, линейно-функциональный. Примерная организационная структура гостиничного предприятия. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей. Классификация затрат времени менеджеров по видам деятельности и уровням управления. Распределение рабочего времени по менеджменту и специальности. Отличия служб, относящихся к административной зоне «переднего плана» от служб административной зоны «заднего плана». Центры прибыли и центры поддержки в гостиничном предприятии.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел I. Специфика функционирования индустрии гостеприимства		экзамен
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	коллоквиум	
Тема 2. Классификация средств размещения	доклад	
Тема 3. Номерной фонд средств размещения	тестирование	
Тема 4. Развитие гостиничного дела	коллоквиум	
Раздел II. Организационные структуры управления предприятием индустрии гостеприимства и специфика работы его подразделений		
Тема 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	коллоквиум	
Тема 6. Основные службы организационной структуры отеля. Организация работы службы приема и размещения	индивидуальные домашние задания	
Тема 7. Службы отеля — Back Office и их функциональное назначение	тестирование	
Тема 8. Особенности управления отелями разных типов	коллоквиум	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91 – 100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78 – 90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к

(61 – 77 баллов)	решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (меньше 61 балла)	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала. Не понимает и не умеет определить основные категории дисциплины. Не способен самостоятельно применить знания, умения и навыки к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). В результате следует считать, что компетенция не сформирована, пороговый уровень не пройден

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства: учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2019. — 288 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1066693>.

2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>

3. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

4. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

5. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Беякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>

6. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 136 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1819840>

2. Международная ассоциация гостиниц и ресторанов - Режим доступа: www.ihra.com

3. Новости европейского гостиничного бизнеса - Режим доступа: www.hospitalitynet.org

4. Федеральное агентство по туризму - Режим доступа: www.russiatourism.ru

5. Электронно-библиотечная система Znanium. – Режим доступа: <https://znanium.com/>

6. Электронно-библиотечная система Лань. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

63. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

64. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. ЭПС «Система ГАРАНТ»

3. СПС КонсультантПлюс

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

5. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного

изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные домашние задания, вопросы для коллоквиума.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме экзамена. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект специализированной

	индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	Волгоград, ул. Казахская, 33	мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» является формирование у обучающихся системы знаний, возможности овладеть теорией и практикой страхования как инструмента управления рисками сферы гостеприимства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- определение, оценка и прогнозирование рисков в индустрии гостеприимства;
- изучение сущности и специфики страхования в сфере гостеприимства;
- раскрытие основных понятий и терминов, применяемых в страховании;
- изучение структуры современного страхового рынка в Российской Федерации;
- знакомство с юридическими основами страхования;
- изучение классических принципов страхования;
- ознакомление с системой личного страхования в Российской Федерации;
- изучение основных видов имущественного страхования;
- ознакомление с развитием страхования гражданской ответственности и его видами;
- определение необходимости, роли и места страхования в системе управления рисками индустрии туризма;
- изучение механизма оказания страховых услуг предприятиям гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм, определяет ресурсы и ожидаемые результаты, оценивает вероятные риски и ограничения для решения поставленных задач	Знать теоретические основы страхования в сфере гостеприимства: законодательные акты; виды обязательного и добровольного страхования; страховые продукты и программы; правила обязательного и добровольного страхования
		Уметь подбирать программы страхования для туристов; находить, анализировать и обрабатывать информацию в области страхования туристской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; оформлять страховые договоры.
		Владеть методами расчета стоимости страховых продуктов, структурой страховых тарифов, предоставляемых разными страховщиками; способностью работать со страховой документацией в соответствии с действующим законодательством.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.4. Организует и координирует деятельность по оценке и управлению рисками предприятия гостиничной индустрии	Знать категории рисков в индустрии туризма и гостеприимства, координировать деятельность предприятий гостиничной индустрии
		Уметь прогнозировать риски в индустрии туризма и гостеприимства, определять необходимость страхования в системе управления рисками индустрии гостеприимства
		Владеть навыками прогнозирования рисков на предприятии гостиничной индустрии; навыками

		страхования в системе управления рисками индустрии гостеприимства

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		

Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин социально-экономического цикла. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Страхование и риски в гостиничном бизнесе» (Б1.В.ДВ.03.01), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса; Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности; Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий; Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии; Б1.В.17 Основные службы гостиницы; Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия; Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии; Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов;

Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела; Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства; Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов; Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии; Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б1.В.ДВ.07.01 Туристско-рекреационное проектирование; Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам
			6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		32	32
Лекционные занятия		16	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		16	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		76	76
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		76	76
Промежуточная аттестация		0	0
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		0	0
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		6	6
Лекционные занятия		2	2
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-

в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		98	98
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		83	83
Промежуточная аттестация		4	4
Экзамен		-	-
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		4	4
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	108	108
	зачетных единиц	3	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самос- тоятель- ное изу- чение разде- лов и тем Лекци- онные занятия
	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	Лекци- онные занятия	в т.ч. в форме практи- ческой подго- товки	
Тема 1. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства	2	-	2	-	-	-	12
Тема 2. Сущность и специфика страхования в туризме	2	-	2	-	-	-	12
Тема 3. Личное страхование туристов	2	-	2	-	-	-	12
Тема 4. Имущественное страхование в сфере туризма	2	-	2	-	-	-	12
Тема 5. Страхование гражданской ответственности туристов и ответственности автовладельцев, выезжающих за рубеж	2	-	2	-	-	-	11
Тема 6. Обязательное страхование пассажиров	2	-	2	-	-	-	11
Тема 7. Правовое регулирование отношений в сфере страхования туризма	2	-	2	-	-	-	11
Тема 8. Договор страхования и производство страховых выплат.	2		2				11
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	92

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекци-онные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекци-онные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекци-онные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем Лекци-онные занятия
Тема 1. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства	1	-	-	-	-	-	12
Тема 2. Сущность и специфика страхования в туризме	-	-	-	-	-	-	12
Тема 3. Личное страхование туристов	-	-	1	-	-	-	12
Тема 4. Имущественное страхование в сфере туризма	-	-	1	-	-	-	12
Тема 5. Страхование гражданской ответственности туристов и ответственности автовладельцев, выезжающих за рубеж	1	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Обязательное страхование пассажиров	-	-	1	-	-	-	12
Тема 7. Правовое регулирование отношений в сфере страхования туризма	-	-	-	-	-	-	11
Тема 8. Договор страхования и производство страховых выплат.	-		1				
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства

Классификации рисков в индустрии туризма и гостеприимства. Экономическая безопасность в индустрии туризма и гостеприимства. Риски в социально-политической среде в индустрии туризма и гостеприимства. Прогнозирование риска в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 2. Сущность и специфика страхования в туризме

Понятие и сущность страхования в туризме. Виды страхования в туризме. Законодательная база страхования в сфере туризма. Добровольное и обязательное страхование в туризме. Страхование жизни, здоровья и от несчастного случая. Страхование рисков видов отдыха. Страхование от невыезда. Особенности страхования туристов (путешественников). Страховой тариф, структура и назначение его составляющих. Страхование туриста и его имущества; страхование рисков туристских фирм; страхование туристов в зарубежных поездках; страхование иностранных туристов; страхование гражданской ответственности; страхование гражданской ответственности владельцев автотранспортных средств; страхование от несчастных случаев с покрытием медицинских расходов.

Тема 3. Личное страхование туристов

Личное страхования туристов. Виды личного страхования выезжающих за рубеж. Методика страхования жизни и здоровья выезжающих за рубеж. Обязательное личное страхование

пассажиров (туристов, экскурсантов). Размеры страхового тарифа по обязательному личному страхованию. Сумма страховой премии. Страховой случай.

Тема 4. Имущественное страхование в сфере туризма

Имущественное страхование в сфере туризма. Виды имущественного страхования в туризме. Методика страхования имущества туристических комплексов. Имущественное страхование туристов и туристских организаций. Субъекты и объекты имущественного страхования в сфере туризма. Страхование основных и оборотных фондов туристских предприятий. Критерии страховой оценки основных и оборотных фондов и незавершенного строительства. Условия страхования багажа туристов перевозимого (переносимого) с собой, а также оставляемого в отеле во время путешествия. Страхование «dive» и горнолыжного оборудования, в том числе взятого напрокат. Правила страхования квартир и другого имущества, оставляемого на время проведения тура. Начисления и выплаты страхового возмещения по имущественным видам страхования туристской деятельности.

Тема 5. Страхование гражданской ответственности туристов и ответственности автовладельцев, выезжающих за рубеж.

Страхование ответственности в сфере туризма. Методика страхования гражданской ответственности туристов. Методика страхования ответственности автовладельцев, выезжающих за рубеж. Зеленая карта. Непредвиденные медицинские расходы. Несчастный случай во время поездки. Гражданская ответственность туриста на время поездки. Багаж пассажиров и т.д.

Тема 6. Обязательное страхование пассажиров

Обязательное страхование гражданской ответственности перевозчика за причинение вреда жизни, здоровью, имуществу пассажиров и о порядке возмещения такого вреда, причиненного при перевозках пассажиров метрополитеном. Обязательное страхование авиаперевозчика. Обязательное страхование пассажиров. Пассажиры городского и пригородного транспорта, а также международного сообщения страхованию в обязательном порядке не подлежат.

Тема 7. Правовое регулирование отношений в сфере страхования туризма

Урегулирование страховых событий при наступлении страхового случая в сфере туризма. Страховое мошенничество в сфере туристского страхования. Законодательные и подзаконные акты по страхованию: Конституция РФ, Гражданский кодекс РФ, Закон РФ «Об организации страхового дела в РФ», ФЗ «Об основах туристской деятельности в РФ»

Тема 8. Договор страхования и производство страховых выплат.

Классификация видов деятельности в сфере социально- культурного сервиса и туризма. Понятие и признаки юридического лица. Правовой статус туристских агентств и туроператоров. Национальные туристские администрации. Упрощение формальностей в области туризма и международных путешествий на конвенциональной основе. Страхование международных туристских услуг. Виды и формы страхования в национальном законодательстве. Стороны договора страхования. Экономический анализ страхования туристской деятельности. Выездной поток российских граждан. Необходимость страхования туристов. Договор страхования и производство страховых выплат.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации

Тема 1. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства	устный опрос	зачет
Тема 2. Сущность и специфика страхования в туризме		
Тема 3. Личное страхование туристов	доклад (сообщение)	
Тема 4. Имущественное страхование в сфере туризма		
Тема 5. Страхование гражданской ответственности туристов и ответственности автовладельцев, выезжающих за рубеж		
Тема 6. Обязательное страхование пассажиров		
Тема 7. Правовое регулирование отношений в сфере страхования туризма	тестирование	
Тема 8. Договор страхования и производство страховых выплат.		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Страхование и управление рисками : учебник для бакалавров / Г. В. Чернова [и др.] ; под редакцией Г. В. Черновой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 767 с. - Текст : электронный - URL: <https://urait.ru/bcode/5087491>

2. Федорова, Т. А. Управление рисками и страхование в туризме : монография / Т. А. Федорова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067532>

3. Косульникова, Т. Л. Методические указания по изучению дисциплины «Оценка и управление рисками в туризме и гостиничном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм / Т. Л. Косульникова ; Волгоградский государственный аграрный университет, Экономический факультет, Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии». - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. - 16 с. - Текст : электронный. - URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

4. Федорова, Т. А. Управление рисками и страхование в туризме : монография / Т. А. Федорова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067532>.

5. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 297 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html> 1

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

34. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru
35. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф
36. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.
37. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.
38. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.
39. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.
40. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.
41. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.
42. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.
43. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.
44. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: устный опрос, доклад (сообщение), тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено» или «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.),

			интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся системы знаний оценки деятельности и анализа проблемных ситуаций в индустрии туризма и гостеприимства; основ методологии оценки и управления рисками в туристской и гостиничной индустрии; развитие навыков оценки рисков и умений эффективного управления этими рисками и их минимизации; приобретение навыков использования механизмов антикризисного менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения с учетом действующих правовых норм, определяет ресурсы и ожидаемые результаты, оценивает вероятные риски и ограничения для решения поставленных задач	Знать теоретические основы анализа и оценки рисков в индустрии туризма и гостеприимства для решения поставленных задач
		Уметь анализировать передовой опыт в сфере сельского гостеприимства для дальнейшего использования с учетом действующих правовых норм
		Владеть навыками оценки рисков и эффективного управления этими рисками и их минимизации
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.4. Организует и координирует деятельность по оценке и управлению рисками предприятия гостиничной индустрии	Знать теоретические основы оценки и управления проблемными ситуациями в индустрии туризма и гостеприимства
		Уметь координировать деятельность по оценке и управлению рисками предприятия гостиничной индустрии
		Владеть навыками использования механизмов антикризисного менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+				
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+		
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+		
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин социально-экономического цикла. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии» (Б1.В.ДВ.03.02), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса; Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности; Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий; Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии; Б1.В.17 Основные службы гостиницы; Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия; Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии; Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов; Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела; Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства; Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов; Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии; Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б1.В.ДВ.07.01 Туристско-рекреационное проектирование; Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам

		6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	32	32
Лекционные занятия	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	76	76
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	76	76
Промежуточная аттестация	0	0
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	0	0
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	108
	зачетных единиц	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	6	6
Лекционные занятия	2	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	98	98
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Выполнение контрольной работы	15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем	83	83
Промежуточная аттестация	4	4
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	4	4
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	108
	зачетных единиц	3

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Риски в индустрии туризма и гостеприимства: понятие и условия возникновения	2	-	2	-	-	-	11
Тема 2. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства	2	-	2	-	-	-	12
Тема 3. Туризм как фактор глобального распространения инфекционных болезней человека	2	-	2	-	-	-	12
Тема 4. Безопасность туризма на межгосударственном и государственном уровнях	2	-	2	-	-	-	12
Тема 5. Безопасность туризма на региональном уровне	2	-	2	-	-	-	11
Тема 6. Безопасность объектов индустрии туризма и гостеприимства	2	-	2	-	-	-	11
Тема 7. Основы туристского риск-менеджмента	2	-	2	-	-	-	11
Тема 8. Управление рисками в индустрии туризма и гостеприимства							
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	92

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Риски в индустрии туризма и гостеприимства: понятие и условия возникновения	-	-	1	-	-	-	12

Тема 2. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства	1	-	-	-	-	-	12
Тема 3. Туризм как фактор глобального распространения инфекционных болезней человека	-	-	1	-	-	-	12
Тема 4. Безопасность туризма на межгосударственном и государственном уровнях	-	-	1	-	-	-	12
Тема 5. Безопасность туризма на региональном уровне	1	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Безопасность объектов индустрии туризма и гостеприимства	-	-	1	-	-	-	12
Тема 7. Основы туристского риск-менеджмента	-	-	-	-	-	-	11
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Риски в индустрии туризма и гостеприимства: понятие и условия возникновения

Определение рисков индустрии туризма и гостеприимства. Классификации рисков в индустрии туризма и гостеприимства. Система безопасности в индустрии туризма и гостеприимства. Прогнозирование риска в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 2. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства

Экономическая безопасность в индустрии туризма и гостеприимства. Риски в социально-политической среде в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 3. Туризм как фактор глобального распространения инфекционных болезней человека

Понятие инфекционных болезней путешественников. Основные инфекционные заболевания у туристов. Особо опасные инфекции в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 4. Безопасность туризма на межгосударственном и государственном уровнях

Международный опыт разработки системы и мер безопасности в туризме. Международная защита туристов. Национальный уровень безопасности. Правовое регулирование безопасности в индустрии туризма и гостеприимства в РФ. Сертификация услуг как основа безопасного в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 5. Безопасность туризма на региональном уровне

Общие проблемы безопасности туристских центров. Создание региональных систем безопасности туризма. Защита туристов правоохранительными органами. Организация медицинского обслуживания туристов

Тема 6. Безопасность объектов индустрии туризма и гостеприимства

Безопасность объектов: транспорта, средств размещения, предприятий питания, туркомпаний, предприятий досуга, предприятия конгрессного туризма и пр.

Тема 7. Основы туристского риск-менеджмента

Сущность туристского риск-менеджмента. Оценка предпринимательского риска в индустрии туризма и гостеприимства. Принципы и методы управления в индустрии туризма и гостеприимства. Управление финансовыми рисками в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 8. Управление рисками в индустрии туризма и гостеприимства

Сущность туристского риск-менеджмента. Оценка предпринимательского риска в туризме. Принципы и методы управления туристскими рисками. Управление финансовыми рисками в туризме. Управление функциональными рисками в турфирме. Управление риском несоответствия и риском потери деловой репутации. Управление риском, угрожающим жизни и здоровью туристов или экскурсантов

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Риски в индустрии туризма и гостеприимства: понятие и условия возникновения	индивидуальное / групповое творческое задание	зачет
Тема 2. Основные риски в индустрии туризма и гостеприимства		
Тема 3. Туризм как фактор глобального распространения инфекционных болезней человека		
Тема 4. Безопасность туризма на межгосударственном и государственном уровнях	доклад (сообщение)	
Тема 5. Безопасность туризма на региональном уровне		
Тема 6. Безопасность объектов индустрии туризма и гостеприимства	доклад (сообщение)	
Тема 7. Основы туристского риск-менеджмента		
Тема 8. Управление рисками в индустрии туризма и гостеприимства		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Бгатов, А. П. Безопасность в туризме : учеб. пособие / А.П. Бгатов. - 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 175 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1006833>

2. Федорова, Т. А. Управление рисками и страхование в туризме : монография / Т. А. Федорова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067532>

3. Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : Учебное пособие / Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. 335 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

4. Косульникова, Т. Л. Методические указания по изучению дисциплины "Оценка и управление рисками в туризме и гостиничном хозяйстве" для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм / Т. Л. Косульникова ; Волгоградский государственный аграрный университет, Экономический факультет, Кафедра "Агротуризм и сервисные технологии". - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. - 16 с. - Текст : электронный. - URL: <https://lib.volgau.ru/ProtectedView/App/Viewer>

5. Вяткин, В. Н. Риск-менеджмент : учебник / В. Н. Вяткин. - М. : Издательство Юрайт, 2018. – 365 с. - Текст : электронный. - URL: www.biblio-online.ru/book/4627F69F-8A78-4F2B-BA77-0FBA1599D0AC.

6. Федорова, Т. А. Управление рисками и страхование в туризме : монография / Т. А. Федорова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067532>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

45. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru

46. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф

47. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.

48. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.

49. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.

50. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.

51. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.

52. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.

53. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.

54. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.

55. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с

аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: индивидуальные / групповые творческие задания, доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения

запланированных результатов обучения по дисциплине проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено» или «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

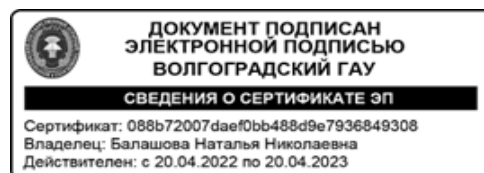
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2021

Автор(ы):

доцент Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» является формирование у студентов знаний, связанных со способностью комплексного и системного использования инструментов управления и технологий обслуживания потребителей в санаторно-курортных комплексах.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) формирование представления о зарождении и развитии санаторно-курортной сети России;
- б) изучение основных технологий оздоровления в санаторно-курортных учреждениях;
- в) изучение методик оценки деятельности санаторно-курортных учреждений;
- г) изучение основ организации санаторно-курортного обслуживания населения;
- д) изучение технологий обслуживания потребителей в целях моделирования и прогнозирования результатов деятельности санаторно-курортных комплексов в условиях конкуренции.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.8. Планирует и организует обслуживание, деятельность по благоустройству санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства	Знать теоретические основы организации санаторно-курортной деятельности, особенности структуры санаторно-курортных предприятий, функции управления в санаторно-курортном учреждении; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические возможности человека, особенности формирования клиентурных отношений
		Уметь осуществлять сбор и обработку показателей на макро- и микро- уровне, анализировать ресурсы структурных подразделений санаторно-курортных комплексов, моделировать и прогнозировать результаты деятельности санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства; организовывать применение в санаторно-курортном обслуживании новых оздоровительных подходов и технологий, выявлять потребности потребителя в сфере реализации санаторно-курортных услуг.

		Владеть методами прогнозирования и планирования деятельности санаторно-курортного предприятия; принципами, методами и новыми подходами управления ресурсами структурных подразделений санаторно-курортного комплекса, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства, навыками формирования пакета санаторно-курортных услуг; методами выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направление (профиль) Управление гостиничным бизнесом

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*				
		1	2	3	4	5
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+	
	Заочная					+
	Очная			+		

Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Заочная				+	
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная					+
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная					+
	Заочная					+

Для успешного освоения дисциплины «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг, Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах, Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства, Б1.В.17 Основные службы гостиницы, Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства, Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе, Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов» (Б1.В.ДВ.04.01) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности, Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности, Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи, Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование

в гостиничной индустрии, Б1.В.ДВ.06.01 Организация услуг общественного питания; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		96	96			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-			
Промежуточная аттестация***		0	0			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		0	0			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		8	8			
Лекционные занятия		2	2			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	132	132			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оятель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	2	-	4	-	-	-	6
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России	2	-	4	-	-	-	16
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях	2	-	4	-	-	-	16
Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	2	-	4	-	-	-	16
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения	2	-	4	-	-	-	16
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	2	-	4				16

Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса	2	-	4	-	-	-	16
Итого по дисциплине	14	-	28	-	-	-	102

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	1	-	1	-	-	-	16
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России	-	-	-	-	-	-	16
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях	-	-	1	-	-	-	16
Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	-	-	1	-	-	-	17
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения	-	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	-	-	1	-	-	-	18
Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса	1	-	-	-	-	-	18
Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	117

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России. Предмет, цели и задачи курса. Понятие санаторно-курортной деятельности, как вида медицинского и сервисного обслуживания населения. Нормативно-правовое регулирование санаторно-курортной деятельности. Показатели здоровья: демографический, физическое развитие, заболеваемость, инвалидность. Факторы, влияющие на показатели здоровья: социальные, здравоохранение.

Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России. Исторические аспекты и особенности развития санаторно-курортного дела в России: перспективы развития современных курортов. Характеристика и основные виды курортов. Классификация курортов по степени действия природно-лечебных факторов. Курортно-рекреационные ресурсы России.

Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях. Основные технологии восстановительной медицины. Технологии оздоровления, их применение. Бальнеотерапия – лечение минеральными водами, применение, воздействие. Гидротерапия – лечение водой, способы применения, виды воздействия. Пелоидотерапия – грязелечение, способы применения; пеллобиол, ванны. Климатотерапия – лечение климатическим факторами, аэротерапия. Физиотерапия – методы лечения с применением аппаратов. Диетотерапия – лечение питанием, виды диет. Массаж – виды, применение. Оротерапия – лечение горным климатом. Лечебная физкультура – зарядка, гимнастика, ходьба, бег, игры.

Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений. Организация санаторно-курортной помощи. Системы управления качеством медицинской помощи. Системы контроля качества медицинской помощи. Состояние материально-технического обеспечения, кадрового потенциала. Организация внедрения научных разработок, информационного обеспечения. Взаимоотношение санаторно-курортных учреждений с органами социального страхования, административными и другими управленческими учреждениями.

Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения. Сервисная деятельность в санаторно-курортных комплексах. Экономическая сущность сервисной деятельности. Структура сферы услуг. Теория организации обслуживания. Психология процесса обслуживания.

Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности организаций санаторно-курортного комплекса.

Формы обслуживания потребителей на предприятиях санаторно-курортного сервиса и факторы, влияющие на работу с потребителем. Классификация и характеристика форм обслуживания потребителей: по месту оказания услуг, способу приема заказов на услуги, срокам исполнения заказов, по методам организации взаимодействия с потребителем, по способам расчета, комплексное обслуживание.

Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса. Инновации в сфере сервиса. Влияние внедрения новых видов услуг и форм обслуживания на формирование стратегии и тактики управления. Оценка и контроль исполнения санаторно-курортного обслуживания по результатам проводимых инноваций.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	собеседование / тестирование	Зачет с оценкой
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России		
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях		

Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения		
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	доклад / сообщение	
Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов, литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Санаторно-курортное дело : учебник / Г.И. Молчанов, Н.Г. Бондаренко, И.Н. Дегтярева, Л.М. Кубалова, А.А. Молчанов ; под ред. проф. Г.И. Молчанова. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 400 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967391>
2. Ветитнев, А. М. Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг/Ветитнев А.М., Ашкинадзе Я.А., 2-е изд., стереотипное - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 160 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/544271>
3. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 368 с. — (Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/994182>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru>
11. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

65. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

66. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля

успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п\п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа: Кабинет технологии и организации туристской деятельности: 304 а - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт., демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Помещение для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус "Д"	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 504	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	Комплект специализированной мебели, комплект специализированного оборудования, персональный компьютер

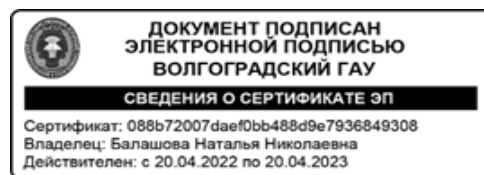
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат
бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная
очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания в туристской индустрии» является формирование у студентов знаний, связанных со способностью комплексного и системного использования инструментов управления и технологий обслуживания потребителей в санаторно-курортных комплексах.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) формирование представления о зарождении и развитии санаторно-курортной сети России;
- б) изучение основных технологий оздоровления в санаторно-курортных учреждениях;
- в) изучение методик оценки деятельности санаторно-курортных учреждений;
- г) изучение основ организации санаторно-курортного обслуживания населения;
- д) изучение технологий обслуживания потребителей в целях моделирования и прогнозирования результатов деятельности санаторно-курортных комплексов в условиях конкуренции.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.8. Планирует и организует обслуживание, деятельность по благоустройству санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства	Знать теоретические основы организации санаторно-курортной деятельности, особенности структуры санаторно-курортных предприятий, функции управления в санаторно-курортном учреждении; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические возможности человека, особенности формирования клиентурных отношений
		Уметь осуществлять сбор и обработку показателей на макро- и микро- уровне, анализировать ресурсы структурных подразделений санаторно-курортных комплексов, моделировать и прогнозировать результаты деятельности санаторно-курортных комплексов, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства; организовывать применение в санаторно-курортном обслуживании новых оздоровительных подходов и технологий, выявлять потребности потребителя в сфере реализации санаторно-курортных услуг.

		Владеть методами прогнозирования и планирования деятельности санаторно-курортного предприятия; принципами, методами и новыми подходами управления ресурсами структурных подразделений санаторно-курортного комплекса, сельских гостевых домов и предприятий индустрии гостеприимства, навыками формирования пакета санаторно-курортных услуг; методами выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Организация обслуживания в туристской индустрии» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направление (профиль) Управление гостиничным бизнесом

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*				
		1	2	3	4	5
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная		+			
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+		
	Заочная			+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+	
	Заочная					+
	Очная			+		

Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Заочная				+	
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная					+
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная					+
	Заочная					+

Для успешного освоения дисциплины «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг, Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах, Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства, Б1.В.17 Основные службы гостиницы, Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства, Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе, Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация обслуживания в туристской индустрии» (Б1.В.ДВ.04.02) будут полезными при освоении таких дисциплин и прохождении таких практик, как: Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности, Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности, Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи, Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной

индустрии, Б1.В.ДВ.06.01 Организация услуг общественного питания; Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		48	48			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		32	32			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		96	96			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-			
Промежуточная аттестация***		0	0			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		0	0			
Зачет		-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144			
	зачетных единиц	4	4			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
			7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		8	8			
Лекционные занятия		2	2			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		6	6			

в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	132	132			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	144	144		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самост оятель ное изучен ие раздел ов и тем
	Лекцио нные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Практи ческие (семина рские) занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	Лабора торные занятия	в т. ч. в форме практич еской подгото вки	
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	2	-	4	-	-	-	12
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России	2	-	4	-	-	-	14
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях	2	-	4	-	-	-	14
Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	2	-	6	-	-	-	14
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения	4	-	6	-	-	-	14
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	2	-	4				14

Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса	2	-	4	-	-	-	14
Итого по дисциплине	16	-	32	-	-	-	96

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т. ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	1	-	1	-	-	-	16
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России	-	-	-	-	-	-	16
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях	-	-	1	-	-	-	16
Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	-	-	1	-	-	-	17
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения	-	-	1	-	-	-	16
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	-	-	1	-	-	-	18
Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса	1	-	-	-	-	-	18
Итого по дисциплине	2	-	6	-	-	-	117

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России. Предмет, цели и задачи курса. Понятие санаторно-курортной деятельности, как вида медицинского и сервисного обслуживания населения. Нормативно-правовое регулирование санаторно-курортной деятельности. Показатели здоровья: демографический, физическое развитие, заболеваемость, инвалидность. Факторы, влияющие на показатели здоровья: социальные, здравоохранение.

Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России. Исторические аспекты и особенности развития санаторно-курортного дела в России: перспективы развития современных курортов. Характеристика и основные виды курортов. Классификация курортов по степени действия природно-лечебных факторов. Курортно-рекреационные ресурсы России.

Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях. Основные технологии восстановительной медицины. Технологии оздоровления, их применение. Бальнеотерапия – лечение минеральными водами, применение, воздействие. Гидротерапия – лечение водой, способы применения, виды воздействия. Пелоидотерапия – грязелечение, способы применения; пелобиол, ванны. Климатотерапия – лечение климатическим факторами, аэротерапия. Физиотерапия – методы лечения с применением аппаратов. Диетотерапия – лечение питанием, виды диет. Массаж – виды, применение. Оротерапия – лечение горным климатом. Лечебная физкультура – зарядка, гимнастика, ходьба, бег, игры.

Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений. Организация санаторно-курортной помощи. Системы управления качеством медицинской помощи. Системы контроля качества медицинской помощи. Состояние материально-технического обеспечения, кадрового потенциала. Организация внедрения научных разработок, информационного обеспечения. Взаимоотношение санаторно-курортных учреждений с органами социального страхования, административными и другими управленческими учреждениями.

Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения. Сервисная деятельность в санаторно-курортных комплексах. Экономическая сущность сервисной деятельности. Структура сферы услуг. Теория организации обслуживания. Психология процесса обслуживания.

Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности организаций санаторно-курортного комплекса.

Формы обслуживания потребителей на предприятиях санаторно-курортного сервиса и факторы, влияющие на работу с потребителем. Классификация и характеристика форм обслуживания потребителей: по месту оказания услуг, способу приема заказов на услуги, срокам исполнения заказов, по методам организации взаимодействия с потребителем, по способам расчета, комплексное обслуживание.

Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса. Инновации в сфере сервиса. Влияние внедрения новых видов услуг и форм обслуживания на формирование стратегии и тактики управления. Оценка и контроль исполнения санаторно-курортного обслуживания по результатам проводимых инноваций.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Роль санаторно-курортных учреждений в системе охраны здоровья населения России	собеседование / тестирование	Зачет с оценкой
Тема 2. Зарождение и развитие санаторно-курортной сети России		
Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях		

Тема 4. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 5. Организация санаторно-курортного обслуживания населения		
Тема 6. Роль обслуживания потребителей в повышении конкурентоспособности санаторно-курортных комплексов	доклад / сообщение	
Тема 7. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, формирующего толерантное восприятие социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, обуславливающих систему менеджмента как науку и сферу профессиональной деятельности. Оценка «отлично» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знание нормативно-правовых актов, литературы, профессионального категориального аппарата и умения пользоваться ими при ответе.
«Хорошо» (78-90 баллов)	Студент знает основные термины системы менеджмента, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизированное и последовательное. Оценка «хорошо» ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные экзаменационные вопросы. Ответы должны отличаться логичностью, последовательностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме при незначительных упущениях при ответах. Материал излагается уверенно.
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	В усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Оценка «удовлетворительно» ставится при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата теории менеджмента и обязательной литературы.
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и практического материала. Оценка «неудовлетворительно» ставится при незнании и непонимании студентом содержания экзаменационных вопросов.

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

3. Санаторно-курортное дело : учебник / Г.И. Молчанов, Н.Г. Бондаренко, И.Н. Дегтярева, Л.М. Кубалова, А.А. Молчанов ; под ред. проф. Г.И. Молчанова. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 400 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967391>
4. Ветитнев, А. М. Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг/Ветитнев А.М., Ашкинадзе Я.А., 2-е изд., стереотипное - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 160 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/544271>
3. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 368 с. — (Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/994182>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Национальная академия туризма: <http://www.nat-moo.ru>
7. Российский Союз туриндустрии: <http://www.rustourunion.ru>
8. Всемирная туристская организация ЮНВТО: <http://www.unwto.org>
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии: <http://www.ratanews.ru>
10. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»: <http://www.tpnews.ru>
11. Современные проблемы сервиса и туризма: <http://znanium.com/bookread2.php?book=46301>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

67. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

68. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций

с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа: Кабинет технологии и организации туристской деятельности: 304 а - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт., демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стекланные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Помещение для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус "Д"	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.
5	Помещение для хранения и профилактического	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	Комплект специализированной мебели, комплект специализированного

	обслуживания учебного оборудования: 504		оборудования, персональный компьютер

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» является формирование у обучающихся знаний и навыков по управлению и решению отраслевых задач, связанных с применением оборудования в работе предприятий гостиничного комплекса для реализации их в практической деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основами работы оборудования гостиниц, принципами устройства и эксплуатации.
- приобретение теоретических и практических знаний о технической оснащенности предприятий гостиничного комплекса;
- рациональный подбор, монтаж и безопасная эксплуатация оборудования предприятий гостиничного комплекса.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать теоретические основы инженерно-технического оборудования и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса
		Уметь обеспечивать соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса
		Владеть навыками по обеспечению бесперебойной работы оборудования гостиниц, принципами устройств и их эксплуатации.
	ПК-4.2. Организует деятельность по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса	Знать теоретические основы обеспечения безопасности на территории гостиничного комплекса
		Уметь осуществлять рациональный подбор, монтаж и безопасную эксплуатацию оборудования предприятий гостиничного комплекса
		Владеть навыками работы по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении профессиональных дисциплин. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Инженерно-техническое оборудование гостиниц» (Б1.В.ДВ.05.01), будут полезными при освоении Б2.В.01(П) преддипломной практики, а также при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам
		8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	30	30
Лекционные занятия	10	10
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	20	20
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	78	78
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	78	78
Промежуточная аттестация	36	36
Экзамен	36	36
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-

Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	8	8
Лекционные занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	127	127
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Выполнение контрольной работы	15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем	112	112
Промежуточная аттестация	9	9
Экзамен	9	9
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	0	0
Общая трудоемкость	часов	144
	зачетных единиц	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	1	-	2	-	-	-	6
Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	1	-	2	-	-	-	6
Тема 3. Отопление	1	-	2	-	-	-	7

Тема 4. Вентиляция и кондиционирование	1	-	2	-	-	-	7
Тема 5. Водоснабжение	1	-	2	-	-	-	7
Тема 6. Канализация и удаление отходов	1	-	2	-	-	-	7
Тема 7. Лифтовое хозяйство и эскалаторы	1	-	2	-	-	-	7
Тема 8. Системы противопожарной безопасности	1	-	2	-	-	-	7
Тема 9. Телекоммуникационные системы гостиницы	1		2				7
Тема 10. Эксплуатация инженерно-технических систем	1		2				7
Итого по дисциплине	10	-	20	-	-	-	68

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	1	-	-	-	-	-	11
Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	1	-		-	-	-	11
Тема 3. Отопление	-	-	1	-	-	-	11
Тема 4. Вентиляция и кондиционирование	-	-	1	-	-	-	11
Тема 5. Водоснабжение	-	-	1	-	-	-	11
Тема 6. Канализация и удаление отходов	-	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Лифтовое хозяйство и эскалаторы	1	-	-	-	-	-	11
Тема 8. Системы противопожарной безопасности	1	-	-	-	-	-	11
Тема 9. Телекоммуникационные системы гостиницы	-	-	-	-	-	-	12
Тема 10. Эксплуатация инженерно-технических систем	-	-	-	-	-	-	12
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	112

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Роль и структура инженерных служб.

Технические службы гостиницы. Служба главного инженера, ее основные функции. Структура службы главного инженера. Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). Основные системы жизнеобеспечения гостиницы.

Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса
Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Их связь с обеспечением производственных, жилых и общественных помещений гостиницы чистым и контролируемым по влажности и температуре воздухом, созданием наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой. Снабжение высококачественной водой различных групп потребителей в гостинице. Снабжением электроэнергией. Электрическое обеспечение гостиницы с разными условиями потребления. Лифты. Контроль за работой лифтовых систем, за точным и своевременным выполнением обслуживающей организацией

Тема 3. Отопление

Гигиенические основы отопления. Классификация систем отопления зданий. Системы отопления с естественной и насосной циркуляцией теплоносителя. Первичный и вторичный теплоносители. Системы отопления с использованием водоструйного элеватора и водонагревателя. Системы воздушного, парового, панельно-лучистого отопления; особенности их устройства и применения. Местное отопление. Электроотопление помещений и кровель зданий

Тема 4. Вентиляция и кондиционирование

Гигиенические основы вентиляции и кондиционирования. Классификация систем вентиляции. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон. Понятие о системе кондиционирования воздуха (СКВ). Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение. Классификация СКВ.

Тема 5. Водоснабжение

Источники водоснабжения. Водоснабжение из открытого и закрытого источника. Наружный трубопровод. Требования Государственного Стандарта (ГОСТ) к качеству питьевой воды, подаваемой в ПРГБ. Назначение систем горячего и холодного водоснабжения в ПРГБ. Внутренний водопровод холодной воды. Основные схемы внутреннего

Тема 6. Канализация и удаление отходов

Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы: приемники сточных вод, гидравлические затворы (сифоны), трубопроводы (выпуски, стояки, ревизии). Системы наружной канализации: производственная, ливневая, фекально-бытовая. Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало- и жироседелители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению. Площадки для сбора мусора. Холодильные камеры для сбора пищевых отходов. Удаление производственных отходов с территорий и зданий.

Тема 7. Лифтовое хозяйство и эскалаторы

Лестницы, их виды и основные элементы. Конструктивные решения лестниц. Пандусы и область их применения. Специальные эвакуационные пути. Лифты и эскалаторы.

Тема 8. Системы противопожарной безопасности

Понятие систем безопасности гостиницы. Система охранной сигнализации гостиницы. Система видеонаблюдения гостиницы. Система контроля доступа гостиницы. Система пожарной безопасности гостиницы.

Тема 9. Телекоммуникационные системы гостиницы

Назначение телекоммуникационных систем гостиниц. Интегрированная информационная система коммуникаций: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации. Комплексная система оснащения конференц-залов.

Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

Тема 10. Эксплуатация инженерно-технических систем

Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы. Регламент технического обслуживания. Ответственность сотрудников.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	собеседование	Экзамен
Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	собеседование	
Тема 3. Отопление	собеседование	
Тема 4. Вентиляция и кондиционирование	собеседование	
Тема 5. Водоснабжение	собеседование	
Тема 6. Канализация и удаление отходов	собеседование	
Тема 7. Лифтовое хозяйство и эскалаторы	собеседование	
Тема 8. Системы противопожарной безопасности	собеседование	
Тема 9. Телекоммуникационные системы гостиницы	собеседование	
Тема 10. Эксплуатация инженерно-технических систем	собеседование	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку

	результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. <https://www.book.ru/book/931087>

2. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник / С.В.Безрукова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с. <https://academiamoscow.ru/reader/?id=294812#read>

3. Здания и инженерные системы гостиниц: метод. указания по выполнению практических работ для подгот. обучающ. спец. 43.02.11 Гостиничный сервис оч. форм обучения / сост. И.И. Могильная, преп. КЭС : Шахты, 2019 – 29 с. - <https://docs.yandex.ru/docs/view>

4. Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 229 с. <https://www.book.ru/book/929667>

5. Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности : монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. <https://www.book.ru/book/933636>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>
6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук

3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Обеспечение безопасности в гостинице» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по обеспечению качества и безопасности в современных средствах размещения и представлений о современных технологиях обеспечения качества и безопасности в гостиницах.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основами работы оборудования гостиниц, принципами устройства и эксплуатации.
- приобретение теоретических и практических знаний о технической оснащенности предприятий гостиничного комплекса;
- рациональный подбор, монтаж и безопасная эксплуатация оборудования предприятий гостиничного комплекса.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры	ПК-4.1. Осуществляет комплекс работ по обеспечению соблюдения нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры гостиничного комплекса	Знать теоретические основы нормативно-технологическую документацию, регламентирующую вопросы обеспечения качества и безопасности гостиничного комплекса
		Уметь применять положения нормативно-правовых актов, нормативно-технических требований в сфере обеспечения безопасности гостиничного комплекса
		Владеть навыками работы с технологиями обеспечения качества и безопасности гостиничного комплекса
	ПК-4.2. Организует деятельность по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса	Знать теоретические основы обеспечения безопасности на территории гостиничного комплекса
		Уметь осуществлять рациональный подбор, монтаж и безопасную эксплуатацию оборудования предприятий гостиничного комплекса
		Владеть навыками работы по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6

ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении профессиональных дисциплин. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по этим дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Обеспечение безопасности в гостинице» (Б1.В.ДВ.05.02), будут полезными при освоении Б2.В.01(П) преддипломной практики, а также при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам
		8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	30	30
Лекционные занятия	10	10
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	20	20
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	78	78
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	78	78
Промежуточная аттестация	36	36
Экзамен	36	36
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	144
	зачетных единиц	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		8	8
Лекционные занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	127
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		112	112
Промежуточная аттестация		9	9
Экзамен		9	9
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		0	0
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1 Сущность безопасности гостиничного предприятия	2	-	4	-	-	-	13
Тема 2 Ресурсы обеспечения безопасности в средствах размещения	2	-	4	-	-	-	13
Тема 3 Виды и направления обеспечения безопасности средства размещения	2	-	4	-	-	-	14
Тема 4 Технологии обеспечения безопасности гостиницы.	2	-	4	-	-	-	14

Тема 5 Инновационные методы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	2	-	4	-	-	-	14
Итого по дисциплине	10	-	20	-	-	-	68

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1 Сущность безопасности гостиничного предприятия	1	-	1	-	-	-	23
Тема 2 Ресурсы обеспечения безопасности в средствах размещения	1	-	-	-	-	-	22
Тема 3 Виды и направления обеспечения безопасности средства размещения	1	-	1	-	-	-	22
Тема 4 Технологии обеспечения безопасности гостиницы.	1	-	1	-	-	-	22
Тема 5 Инновационные методы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	-	-	1	-	-	-	23
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	112

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1 Сущность безопасности гостиничного предприятия

Служба безопасности в гостинице. Задачи, функции, структура. Безопасность клиентов и Безопасность имущества. Оптимальное число персонала в службе охраны отеля. Обязанности секьюрити. Служба безопасности имущества в отелях. Личная безопасность гостей и гарантированная сохранность их собственности. Основные задачи службы безопасности. Общие функции службы безопасности гостиницы. Служба безопасности – самостоятельная организационная единица. Организационная структура службы безопасности. Права и обязанности сотрудников службы безопасности.

Тема 2 Ресурсы обеспечения безопасности в средствах размещения

Трудовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности. Приоритеты кадровой работы службы безопасности. Анализ угроз безопасности гостиницы. Внутренние и внешние ресурсы обеспечения безопасности гостиницы. Кадровая безопасность. Определение надежности персонала гостиницы. Проверка лояльности персонала и кандидатов. Финансовые ресурсы и их роль в обеспечении безопасности гостиницы. Собственные финансовые ресурсы, заемные финансовые ресурсы. Контроль тарифной политики гостиницы.

Тема 3 Виды и направления обеспечения безопасности средства размещения Обеспечение пожарной безопасности. Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф. Пожарная защита и пожарная профилактика. Показатели пожарной опасности. Организация и управление пожарной безопасностью. Защита населения и гостей при авариях. Системы и средства тушения пожаров. Основные задачи системы пожарной безопасности. Информационная безопасность гостиницы. Информация о гостях отеля. Коммерческая тайна. Технические меры защиты информации.

Организация обеспечения защиты внешней деятельности. Аудит информационной безопасности гостиницы. Антитеррористическая безопасность. Паспорт безопасности гостиницы. Мероприятия по обеспечению антитеррористической безопасности. Порядок информирования об угрозе. Оценка конкурентных отношений. Аудит безопасности гостиничного предприятия.

Тема 4 Технологии обеспечения качества и безопасности в гостинице. Разработка концепции безопасности гостиницы. Организационные и технические решения создания единой интегрированной системы безопасности в гостинице.

Технические средства обеспечения безопасности гостиницы. Системы охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия. Комплекс технических средств безопасности. Система пожарной сигнализации. Система визуального звукового оповещения. Система пожаротушения. Управление системой вентиляции. Система Разблокировки выходов. Система охранной сигнализации. Система тревожно вызовноой сигнализации. Система управления доступом. Система Телевизионного наблюдения. Противоаварийный контроль. Система оперативной связи.

Тема 5 Инновационные методы обеспечения безопасности гостиничных предприятий

Понятие инновационных технологий и методов безопасности. Инновационные технические средства обеспечения качества и безопасности средств размещения. Инновационные способы охраны объектов гостиничного предприятия. Рекомендации по проведению работ по оснащению гостиницы инновационным комплексом безопасности.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1 Сущность безопасности гостиничного предприятия	собеседование	Экзамен
Тема 2 Ресурсы обеспечения безопасности в средствах размещения	собеседование	
Тема 3 Виды и направления обеспечения безопасности средства размещения	собеседование	
Тема 4 Технологии обеспечения безопасности гостиницы.	собеседование	
Тема 5 Инновационные методы обеспечения безопасности гостиничных предприятий	собеседование	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне.

	В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. - Текст : электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/931087>

2. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник / С.В.Безрукова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 208 с. - Текст : электронный. - URL: <https://academiamoscow.ru/reader/?id=294812#read>

3. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 518 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvomgostinichnogo-predpriyatiya-448273>

4. Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 229 с. <https://www.book.ru/book/929667>

5. Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности : монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. - Текст : электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/933636>

6. Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг : учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. — Москва : Русайнс, 2021. — 197 с. - Текст : электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/936360>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>
6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений

1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 307 – кабинет маркетинга в сервисе и туризме	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: географические карты 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 Туристско-рекреационное проектирование

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Т.Л. Косульникова
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» является формирование у обучающихся знаний и навыков в области туристско-рекреационного проектирования для реализации их в практической деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

а) ознакомить обучающихся с теоретическими основами проектирования и расчета стоимости туристских продуктов;

б) дать представление о теоретических основах достижения намеченной цели и решения поставленных задач в процессе туристско-рекреационного проектирования;

в) научить применять теоретические знания в процессе проектирования и расчете стоимости экскурсионных программ и туристских продуктов с использованием современных технологий и методов проектирования;

г) овладеть навыками работы в процессе туристско-рекреационного проектирования услуг: «Туристское путешествие», «Туристский поход», «Экскурсия».

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Применяет методы оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыки работы с нормативно-правовой документацией, анализирует альтернативные варианты достижения намеченных результатов, представляет результаты решения поставленных задач	Знать теоретические основы достижения намеченной цели и решения поставленных задач в процессе туристско-рекреационного проектирования
		Уметь применять методы проектной работы, анализировать альтернативные варианты и представлять результаты решения поставленных задач
		Владеть навыками работы с нормативно-правовой документацией в процессе туристско-рекреационного проектирования
	УК-2.3. Демонстрирует навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать теоретические основы проектирования туристских услуг, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
		Уметь проектировать услуги: «Туристское путешествие», «Туристский поход», «Экскурсия» в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения
		Владеть навыками проектирования в соответствии с направленностью профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Туристско-рекреационное проектирование» (Б1.В.ДВ.07.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско-рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» (Б1.В.ДВ.07.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса; Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе; Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины (Б1.В.ДВ.07.01) «Туристско-рекреационное проектирование», будут полезными при освоении Б2.В.01(П) преддипломной практики, а также при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам
		8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	40	40
Лекционные занятия	20	20

в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	20	20
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	68	68
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	68	68
Промежуточная аттестация	36	36
Экзамен	36	36
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	144
	зачетных единиц	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	8	8
Лекционные занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	127	127
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Выполнение контрольной работы	15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем	112	112
Промежуточная аттестация	9	9
Экзамен	9	9
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	0	0
Общая трудоемкость	часов	144
	зачетных единиц	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Туристско-рекреационная деятельность как объект проектирования.	2	-	4	-	-	-	8
Тема 2. Организационные формы управления туристско-рекреационным проектом.	2	-	4	-	-	-	8
Тема 3. Человеческий фактор в управлении туристско-рекреационными проектами.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 4. Управление туристско-рекреационными проектами на стадии разработки.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 5. Контроль и регулирование выполнения проекта.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 6. Функции управления туристско-рекреационным проектом.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 7. Туристско-рекреационное проектирование в системе разработки и реализации региональной туристской политики.	4	-	2	-	-	-	8
Тема 8. Стратегии финансирования туристско-рекреационных проектов и программ.	4	-	2	-	-	-	8
Итого по дисциплине	20	-	20	-	-	-	68

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Туристско-рекреационная деятельность как объект проектирования.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 2. Организационные формы управления туристско-рекреационным проектом.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Человеческий фактор в управлении туристско-рекреационными проектами.	-	-	1	-	-	-	14

Тема 4. Управление туристско-рекреационными проектами на стадии разработки.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 5. Контроль и регулирование выполнения проекта.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 6. Функции управления туристско-рекреационным проектом.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 7. Туристско-рекреационное проектирование в системе разработки и реализации региональной туристской политики.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 8. Стратегии финансирования туристско-рекреационных проектов и программ.	1	-	-	-	-	-	14
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	112

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Туристско-рекреационная деятельность как объект проектирования.

Понятие проекта. Цели и задачи проекта. Особенности туристско-рекреационных проектов. Структура проекта и ее основные составляющие. Параметры успешного управления проектами. Основные понятия: территориальное рекреационное планирование, проектирование рекреационных комплексов и объектов, архитектурная среда отдыха, современная рекреационная архитектура. Проектирование рекреационных занятий и циклов, программ обслуживания, туров

Тема 2. Организационные формы управления туристско-рекреационным проектом.

Структуры управления проектами. Преимущества и недостатки структур управления. Выбор организационной структуры управления. Функционально-планировочная организация рекреационных систем. Функциональное зонирование и планировочная структура. Проектирование рекреационных систем. Кластерный принцип ландшафтного проектирования. Инфраструктурное и социально-культурное обеспечение.

Тема 3. Человеческий фактор в управлении туристско-рекреационными проектами. Функции основных членов команды проекта. Учет мотивации сотрудников при реализации проекта. Управление конфликтной ситуацией и способы ее разрешения.

Тема 4. Управление туристско-рекреационными проектами на стадии разработки.

Календарный план. Составление бизнес-плана туристско-рекреационного проекта: общие сведения о заявителе на получение статуса резидента особой экономической зоны; вводная часть (резюме проекта); анализ положения дел в сфере туризма, санаторно-курортной сфере, использования природно-климатических ресурсов и описание организации-заявителя; описание продукции и услуг; маркетинг; логистика производства; производственный план; организационный план; финансовый план; оценка эффективности проекта и рисков его реализации; презентация туристско-рекреационного проекта.

Тема 5. Контроль и регулирование выполнения проекта.

Цель, назначение и задачи контроля. Процессы контроля проекта: общий контроль изменений; ведение отчетности по проекту; контроль изменений содержания; контроль расписания; контроль затрат; контроль качества; контроль риска. Мониторинг. Виды и методы контроля по показателям проекта. Регулирование выполнения проекта. Технологические документы.

Тема 6. Функции управления туристско-рекреационным проектом.

Управление изменениями, влияющими на успешное выполнение проекта. Виды и источники изменений. Управление стоимостью и финансированием. Управление рисками. Концепция управления качеством проекта. Учет и анализ затрат. Анализ проекта. Представление проекта на утверждение.

Тема 7. Туристско-рекреационное проектирование в системе разработки и реализации региональной туристской политики.

Этапы разработки региональных туристско-рекреационных программ. Структура и содержание региональной программы поддержки и развития туристского региона. Формирование рекреационных систем в урбанизированных районах: проекты районной планировки расчетные показатели развития рекреационных систем в урбанизированных районах. Рекреационные потребности населения в различных видах кратковременного и длительного отдыха. Оценка рекреационных ресурсов природоориентированных и культурно-познавательных видов туризма.

Тема 8. Стратегии финансирования туристско-рекреационных проектов и программ.

Бюджетные и внебюджетные источники финансирования программ. Условия получения средств. Методы и приемы подготовки заявок на финансирование. Структура заявки, основные разделы, экспертиза. Расчет вместимости градостроительных элементов рекреационной системы.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Туристско-рекреационная деятельность как объект проектирования.	собеседование	Экзамен
Тема 2. Организационные формы управления туристско-рекреационным проектом.		
Тема 3. Человеческий фактор в управлении туристско-рекреационными проектами.		
Тема 4. Управление туристско-рекреационными проектами на стадии разработки.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 5. Контроль и регулирование выполнения проекта.	ситуационные задания	
Тема 6. Функции управления туристско-рекреационным проектом.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 7. Туристско-рекреационное проектирование в системе разработки и реализации региональной туристской политики.	деловая (ролевая) игра	
Тема 8. Стратегии финансирования туристско-рекреационных проектов и программ.		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это

	подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Джанджугазова, Е. А. Туристско-рекреационное проектирование: учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 257 с. — Текст: непосредственный.

2. Проектирование туристских кластеров: системно-агломерационный подход: монография / Д.А. Кощеев, О.Ю. Исопескуль. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 326 с. — Текст: электронный. — URL:<https://znanium.com/catalog/product/1019221>

3. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России: учебное пособие / Р. И. Сухов. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2018. - 176 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1021611>

4. Боголюбов, В. С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С. А. Боголюбова. - 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 256 с. — Текст: непосредственный.

5. Косульникова, Т. Л. Туристско-рекреационное проектирование: методические указания по выполнению курсовой работы для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» /Т. Л. Косульникова. - 2-е изд., испр. и доп.; ФГБОУ ВО «ВолГАУ». - Волгоград, 2021. – 26 с. - Текст: непосредственный.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>
6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы,

дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся индивидуальные / групповые творческие задания, ситуационные задания, собеседование, деловая (ролевая) игра.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт.

	организации туристской деятельности		Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

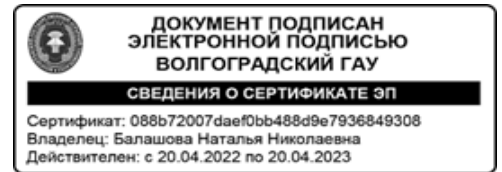
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Департамент координации деятельности организаций
 в сфере сельскохозяйственных наук
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Волгоградский государственный аграрный университет»
 Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент _____ Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент _____ Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» является освоение знаний о порядке учета имущества и обязательств организации, проведении и оформлении хозяйственных операций, обработке бухгалтерской информации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) формирование представления о зарождении и развитии бухгалтерского учета;
- б) изучение принципов, требований и нормативно-законодательного регулирования бухгалтерского учета;
- в) изучение метода бухгалтерского учета основных хозяйственных процессов, документация и формы бухгалтерского учета;
- г) изучение принципов составления и обработки первичной и сводной документации; проведения контроля по организации бухгалтерского сопровождения гостиничной деятельности;
- д) изучение технологии составления бухгалтерского баланса и отчетности гостиничного предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.6 Организует бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности, осуществляет функции контроля по организации бухгалтерского сопровождения гостиничной деятельности	Знать принципы организации работы аппарата бухгалтерии, построения учетной политики организаций в целях бухгалтерского и налогового учета, анализа бухгалтерской отчетности гостиничного предприятия
		Уметь использовать формы и счета бухгалтерского учета; оформлять различные виды бухгалтерских документов; отражать на счетах бухгалтерского учета операции по учету хозяйственных процессов, применять методику анализа платежеспособности, финансовой устойчивости гостиничного предприятия, определения и обоснования величины резервов.
		Владеть навыками организации бухгалтерского учета и проведения анализ финансово-хозяйственной гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направление (профиль) Управление гостиничным бизнесом

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*				
		1	2	3	4	5
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+		
	Заочная				+	

Для успешного освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах, Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях» (Б1.В.ДВ.08.01) будут полезными при освоении таких дисциплин, как: Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии, Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах, Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
			5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**		32	32			
Лекционные занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Практические (семинарские) занятия		16	16			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Лабораторные занятия		-	-			
в том числе в форме практической подготовки		-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		76	76			
Выполнение курсовой работы		-	-			
Выполнение курсового проекта		-	-			
Выполнение расчетно-графической работы		-	-			
Выполнение реферата		-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем		-	-			
Промежуточная аттестация***		0	0			
Экзамен		-	-			
Зачет с оценкой		-	-			
Зачет		0	0			
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108			
	зачетных единиц	3	3			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям*			

		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	132	132			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	2	-	2	-	-	-	8
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.	2	-	2	-	-	-	8
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	2	-	2	-	-	-	10

Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	2	-	2	-	-	-	10
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.	2	-	2				10
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	2	-	2				10
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия	2	-	2				10
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	2	-	2				10
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	76

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	-	-	-	-	-	-	14
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	-	-	1	-	-	-	16
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	-		1				15
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия	-		1				15
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	-		-				15
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	117

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета. Национальные системы учета: история развития и современность. Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Принципы, требования и допущения в бухгалтерском учете. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации. Национальные бухгалтерские стандарты.

Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета. Понятие, предмет и объекты бухгалтерского учета. Имущество организации, его классификация и характеристика. Источники формирования имущества, их классификация и характеристика. Хозяйственные процессы и факты хозяйственной жизни и их характеристика. Метод и приемы бухгалтерского учета, их сущность и характеристика. Бухгалтерские счета: понятие, структура и содержание. План счетов бухгалтерского учета и инструкция по его применению. Классификация и характеристика бухгалтерских счетов. Двойная запись. Синтетический и аналитический учет.

Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность. Понятие бухгалтерского баланса, его структура и содержание: актив, пассив, разделы, статьи. Виды балансов. Четыре типа балансовых изменений и их влияние на валюту баланса. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, состав и содержание. Методика составления, утверждения и представления бухгалтерской отчетности.

Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация. Финансово-хозяйственные процессы и их характеристика. Учет процесса производства и выпуска продукции (работ, услуг). Учет процесса реализации и формирования финансовых результатов. Сущность, классификация и характеристика документов. Документооборот и график документооборота. Методика подготовки и проведения инвентаризации. Отражение результатов инвентаризации в бухгалтерском учете.

Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета. Учетные регистры: сущность, виды и характеристика. Методика исправления ошибок в документах и учетных регистрах. Формы бухгалтерского учета и их характеристика. Простые формы бухгалтерского учета. Организация работы аппарата бухгалтерии. Права и обязанности главного бухгалтера. Учетная политика организаций в целях бухгалтерского и налогового учета.

Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности. Сущность платежеспособности предприятия. Показатели, характеризующие платежеспособность предприятия. Меры, направленные на поддержание платежеспособности предприятия.

Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия. Сущность финансовой устойчивости предприятия. Анализ обеспеченности запасов источниками их формирования. Типы финансовой устойчивости. Расчет и оценка показателей финансовой устойчивости предприятия.

Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД. Понятие, экономическая сущность хозяйственных резервов и их классификация. Принципы организации поиска и подсчета резервов. Методы определения и обоснования величины резервов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	собеседование / тестирование	зачет
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.		
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	доклад / сообщение	
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.		
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия		
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (от 61 до 100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное

	применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учеб. пособие / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 624 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=355272>
2. Нечаев, А. С. Бухгалтерский учет, анализ и аудит внешнеэкономической деятельности : учебник / А.С. Нечаев, А.В. Прокопьева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1090351>
3. Пласкова, Н. С. Анализ финансовой отчетности, составленной по МСФО: учебник / Н.С. Пласкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 276 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832155>
4. Стратегический управленческий учет для бизнеса : учебник / Л.В. Юрьева, Н.Н. Илышева, А.В. Караваева, А.Н. Быстрова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067608>
5. Варданян С.А. Основы бухгалтерского учета ; учебное пособие / С.А. Варданян, Е.В. Токарева // Волгоград ; ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ. 2018. — 176 с.
6. Бережной, В.И. Бухгалтерский и управленческий учет. Учебное пособие / В.И. Бережной, Г.Е. Крохичева, В.В. Лесняк. — Москва :: ИНФРА-М. 2020. - 176 с. — Текст: электронный. — URL <https://znanium.com/read?id=350782>
7. Гетьман, В. Г. Бухгалтерский учет : учебник / В. Г. Гетьман, В. Э. Керимов, З. Д. Бабаева, Т. М. Неселовская, А. М. Петров, О. В. Рожнова, С. Н. Гришкина, В. П. Сиднева, Е. Н. Домбровская.— 2-е изд. перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М. 2019.— 601 с.— Текст: электронный. — URL. : <https://znanium.com/catalog/document?id=330746>
8. Терентьева, Т. В. Бухгалтерский учет в двух модулях : учеб. пособие / Т. В. Терентьева, В. В. Малышева - М. : РИОР.: ИНФРА-М. 2018.— 287 с.— Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=300473>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. <http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам
6. <http://abc.vvsu.ru/> - библиотека студента.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

69. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

70. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на

аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещение для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус "Д"	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 504	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	Комплект специализированной мебели, комплект специализированного оборудования, персональный компьютер

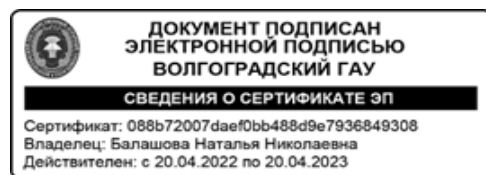
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 Сервис _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная/заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019 _____

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент Е. В. Токарева
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент Е.Н. Антамошкина
должность *подпись* *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Токарева
подпись *инициалы фамилия*

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии _____ экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета _____ Т.В. Даева
подпись *инициалы фамилия*

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» является освоение знаний о порядке учета имущества и обязательств организации, проведении и оформлении хозяйственных операций, обработке бухгалтерской информации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- а) формирование представления о зарождении и развитии бухгалтерского учета;
- б) изучение принципов, требований и нормативно-законодательного регулирования бухгалтерского учета;
- в) изучение метода бухгалтерского учета основных хозяйственных процессов, документация и формы бухгалтерского учета;
- г) изучение принципов составления и обработки первичной и сводной документации; проведения контроля по организации бухгалтерского сопровождения гостиничной деятельности;
- д) изучение технологии составления бухгалтерского баланса и отчетности гостиничного предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.6 Организует бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности, осуществляет функции контроля по организации бухгалтерского сопровождения гостиничной деятельности	Знать принципы организации работы аппарата бухгалтерии, построения учетной политики организаций в целях бухгалтерского и налогового учета, анализа бухгалтерской отчетности гостиничного предприятия
		Уметь использовать формы и счета бухгалтерского учета; оформлять различные виды бухгалтерских документов; отражать на счетах бухгалтерского учета операции по учету хозяйственных процессов, применять методику анализа платежеспособности, финансовой устойчивости гостиничного предприятия, определения и обоснования величины резервов.
		Владеть навыками организации бухгалтерского учета и проведения анализ финансово-хозяйственной гостиничной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.02 «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис направление (профиль) Управление гостиничным бизнесом

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*				
		1	2	3	4	5
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса						
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+	
	Заочная				+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+		
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+			
	Заочная			+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+	
	Заочная					+
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях	Очная			+		
	Заочная				+	
Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+		
	Заочная				+	

Для успешного освоения дисциплины «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах, Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии, Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия, Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела, Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности» (Б1.В.ДВ.08.02) будут полезными при освоении таких дисциплин, как: Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии, Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах, Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг; Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия, Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии, Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	32			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	76	76			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	-	-			
Промежуточная аттестация***	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	0	0			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			

		5	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	132	132			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	117	117			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	-	-			
Зачет	4	4			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	4	4		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	2	-	2	-	-	-	8
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.	2	-	2	-	-	-	8
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	2	-	2	-	-	-	10

Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	2	-	2	-	-	-	10
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.	2	-	2				10
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	2	-	2				10
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия	2	-	2				10
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	2	-	2				10
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	76

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	-	-	-	-	-	-	14
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	-	-	1	-	-	-	16
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	-		1				15
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия	-		1				15
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД	-		-				15
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	117

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета. Национальные системы учета: история развития и современность. Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Принципы, требования и допущения в бухгалтерском учете. Нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации. Национальные бухгалтерские стандарты.

Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета. Понятие, предмет и объекты бухгалтерского учета. Имущество организации, его классификация и характеристика. Источники формирования имущества, их классификация и характеристика. Хозяйственные процессы и факты хозяйственной жизни и их характеристика. Метод и приемы бухгалтерского учета, их сущность и характеристика. Бухгалтерские счета: понятие, структура и содержание. План счетов бухгалтерского учета и инструкция по его применению. Классификация и характеристика бухгалтерских счетов. Двойная запись. Синтетический и аналитический учет.

Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность. Понятие бухгалтерского баланса, его структура и содержание: актив, пассив, разделы, статьи. Виды балансов. Четыре типа балансовых изменений и их влияние на валюту баланса. Бухгалтерская отчетность: понятие, виды, состав и содержание. Методика составления, утверждения и представления бухгалтерской отчетности.

Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация. Финансово-хозяйственные процессы и их характеристика. Учет процесса производства и выпуска продукции (работ, услуг). Учет процесса реализации и формирования финансовых результатов. Сущность, классификация и характеристика документов. Документооборот и график документооборота. Методика подготовки и проведения инвентаризации. Отражение результатов инвентаризации в бухгалтерском учете.

Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета. Учетные регистры: сущность, виды и характеристика. Методика исправления ошибок в документах и учетных регистрах. Формы бухгалтерского учета и их характеристика. Простые формы бухгалтерского учета. Организация работы аппарата бухгалтерии. Права и обязанности главного бухгалтера. Учетная политика организаций в целях бухгалтерского и налогового учета.

Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности. Сущность платежеспособности предприятия. Показатели, характеризующие платежеспособность предприятия. Меры, направленные на поддержание платежеспособности предприятия.

Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия. Сущность финансовой устойчивости предприятия. Анализ обеспеченности запасов источниками их формирования. Типы финансовой устойчивости. Расчет и оценка показателей финансовой устойчивости предприятия.

Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД. Понятие, экономическая сущность хозяйственных резервов и их классификация. Принципы организации поиска и подсчета резервов. Методы определения и обоснования величины резервов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Принципы, требования и нормативно-законодательное регулирование бухгалтерского учета.	собеседование / тестирование	зачет
Тема 2. Предмет, объекты и методы бухгалтерского учета. Система счетов бухгалтерского учета.		
Тема 3. Бухгалтерский баланс и отчетность.	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 4. Учет основных хозяйственных процессов. Первичные учетные документы, инвентаризация.	доклад / сообщение	
Тема 5. Техника и формы бухгалтерского учета.		
Тема 6. Расчет и оценка показателей платежеспособности	индивидуальные / групповые творческие задания	
Тема 7. Анализ финансовой устойчивости предприятия		
Тема 8. Методика выявления и подсчета резервов в АФХД		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (от 61 до 100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное

	применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учеб. пособие / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 624 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=355272>
2. Нечаев, А. С. Бухгалтерский учет, анализ и аудит внешнеэкономической деятельности : учебник / А.С. Нечаев, А.В. Прокопьева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1090351>
3. Пласкова, Н. С. Анализ финансовой отчетности, составленной по МСФО: учебник / Н.С. Пласкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 276 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832155>
4. Стратегический управленческий учет для бизнеса : учебник / Л.В. Юрьева, Н.Н. Илышева, А.В. Караваева, А.Н. Быстрова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1067608>
5. Варданян С.А. Основы бухгалтерского учета ; учебное пособие / С.А. Варданян, Е.В. Токарева // Волгоград ; ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ. 2018. — 176 с.
6. Бережной, В.И. Бухгалтерский и управленческий учет. Учебное пособие / В.И. Бережной, Г.Е. Крохичева, В.В. Лесняк. — Москва :: ИНФРА-М. 2020. - 176 с. — Текст: электронный. — URL <https://znanium.com/read?id=350782>
7. Гетьман, В. Г. Бухгалтерский учет : учебник / В. Г. Гетьман, В. Э. Керимов, З. Д. Бабаева, Т. М. Неселовская, А. М. Петров, О. В. Рожнова, С. Н. Гришкина, В. П. Сиднева, Е. Н. Домбровская.— 2-е изд. перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М. 2019.— 601 с.— Текст: электронный. — URL. : <https://znanium.com/catalog/document?id=330746>
8. Терентьева, Т. В. Бухгалтерский учет в двух модулях : учеб. пособие / Т. В. Терентьева, В. В. Малышева - М. : РИОР.: ИНФРА-М. 2018.— 287 с.— Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=300473>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru>
2. Административно-управленческий портал <http://aup.ru>
3. Электронно-библиотечная система Znanium: <https://znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система Лань: <https://e.lanbook.com/>
5. <http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам
6. <http://abc.vvsu.ru/> - библиотека студента.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

71. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

72. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на

аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят доклад (сообщение), тестовые задания, индивидуальные / групповые творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине, и проводится в форме зачета. Данные формы контроля включают в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено», «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа: 308 кг – учебная лаборатория по бухгалтерскому учету (компьютерный класс)	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (23 ед.), интерактивная доска с видеопроектором
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 301 кг - учебная аудитория	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещение для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус "Д"	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 504	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26	Комплект специализированной мебели, комплект специализированного оборудования, персональный компьютер

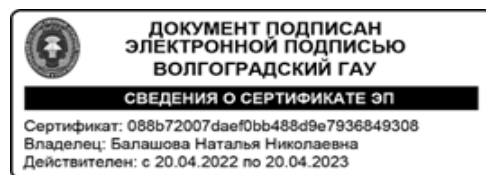
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Б1.В.ДВ.06.01 Организация услуг общественного питания _____

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Основной целью данного курса является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов с позиции обеспечения высокого качества услуг, безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Изучение дисциплины «Организация услуг общественного питания» направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с нормативно-правовыми и законодательными документами, действующими в отрасли;
- овладение методами решения на современном уровне вопросов в организации услуг питания предприятий различных форм хозяйствования и собственности;
- формирование навыков оценки удовлетворенности потребителей услугам гостиничной индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.9. Планирует и организует деятельность службы питания в гостиничных комплексах	Знать особенности деятельности по планированию и организации деятельности службы питания в гостиничных комплексах
		Уметь планировать и организовывать деятельность службы питания в гостиничных комплексах
		Владеть навыками по планированию и организации деятельности службы питания в гостиничных комплексах
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.4. Организует контроль за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, соблюдением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии	Знать особенности организации контроля за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии
		Уметь организовать контроль за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии
		Владеть навыками организации контроля за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и

		обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация услуг общественного питания» (Б1.В.ДВ.06.01) относится к дисциплинам по выбору обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			

Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Организация услуг общественного питания» (Б1.В.ДВ.06.01) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин (Б1.В.14) Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии, (Б1.В.180 Экономика гостиничного предприятия, (Б1.В.11) Управление персоналом в гостиничной индустрии. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация услуг общественного питания» (Б1.В.ДВ.06.01) будут полезными при выполнении и защите выпускной квалификационной работы Б3.01(Д).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	32			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	76	76			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	76	76			
Промежуточная аттестация***	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	0	0			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		Сессия 10	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	98	98			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	83	83			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий питания							
Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий питания	2	-	2	-	-	-	10
Тема 2. Контроль за деятельностью предприятий питания	2	-	2	-	-	-	10
Тема 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания	2	-	2	-	-	-	10

Тема 4. Техническое оснащение предприятий питания	2	-	2	-	--		10
Раздел 2. Особенности организации услуг общественного питания							
Тема 5. Формы и методы организации услуг питания туристов на предприятии общественного питания.	2	-	2	-	-	-	12
Тема 6. Особенности организации питания вне предприятий питания	2	-	2	-	-	-	12
Тема 7. Традиции и культура питания народов мира	4	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	76

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий питания							
Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий питания	1	-	1	-	-	-	12
Тема 2. Контроль за деятельностью предприятий питания	-	-	1	-	-	-	12
Тема 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания	-		1	-	-	-	12
Тема 4. Техническое оснащение предприятий питания	-	-	-	-	--		12
Раздел 2. Особенности организации услуг общественного питания							
Тема 5. Формы и методы организации услуг питания туристов на предприятии общественного питания.	-	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Особенности организации питания вне предприятий питания	1	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Традиции и культура питания народов мира	-	-	-	-	-	-	12
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

1. Государственное регулирование деятельности предприятий питания:

1. Правила оказания услуг питания. Закон «О защите прав потребителей».
2. Классификация предприятий питания. Санитарные правила.
3. Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу.

2. Контроль за деятельностью предприятий питания:

1. Виды контроля и порядок его проведения.
2. Организация торговой деятельности предприятий питания.
3. Управление качеством продукции в сфере питания.

3. Основы технологии производства продукции предприятий питания:

1. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания.
2. Характеристика основных стадий процесса.
3. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.

4. Техническое оснащение предприятий питания:

1. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений.
2. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи.
3. Эксплуатация и оснащение помещений для организации обслуживания потребителей.

5. Формы и методы организации услуг питания туристов на предприятии общественного питания:

1. Одно, двух и трехразовое питание, буфеты и бары. Шведский стол и заказное меню.
2. Организация работы торгового зала гостиничного ресторана. Банкеты и фуршеты, бизнес-ланчи, семейные обеды, кофе-брейк, чайные столы.
3. Организация работы бара. Организация обслуживания в номерах, мини-бары.

6. Особенности организации питания вне предприятий питания:

1. Организация питания туристов при авиаперелетах. Организация питания туристов в круизах.

7. Традиции и культура питания народов мира:

1. Особенности питания, традиций и обычаев, исторически сложившихся в культуре питания народов мира разных стран, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.
2. Особенности потребления продуктов питания, их обработки и подачи блюд в разных странах мира.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий питания		Зачет с оценкой
Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий питания	выступление на семинаре	
Тема 2. Контроль за деятельностью предприятий питания	выступление на семинаре	
Тема 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания	выступление на семинаре	
Тема 4. Техническое оснащение предприятий питания	выступление на семинаре, кейс	

Раздел 2. Особенности организации услуг общественного питания		
Тема 5. Формы и методы организации услуг питания туристов на предприятии общественного питания.	выступление на семинаре, кейс	
Тема 6. Особенности организации питания вне предприятий питания	выступление на семинаре	
Тема 7. Традиции и культура питания народов мира	выступление на семинаре, кейс	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне

«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.
7. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820>.
8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>.
9. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса. The Basics of restaurant business : учебное пособие / М. В. Гордиенко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2018. - 80 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866286>.
10. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http://www. foodis.ru](http://www.foodis.ru) (Общепит: информационный сайт);
2. <http://shkolazhizni.ru/tag/общепит/> (статьи по теме общественного питания).

периодические издания (журналы)

1. <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/rigd/> Ресторанное и гостиничное дело
2. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания
3. <http://www.restoved.ru/> Ресторанные ведомости

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

18. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

19. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

20. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи. Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;

4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

1)вести конспектирование учебного материала;

2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения

текущего контроля успеваемости по дисциплине относят устный опрос, кейсы, выступления на семинар.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стеклянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект специализированной

		Университетский, 26, корпус «Д»	мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

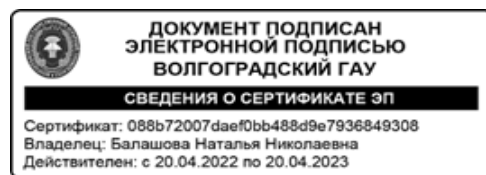
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг

индекс и наименование дисциплины

Кафедра _____ Агротуризм и сервисные технологии _____

наименование кафедры

Уровень высшего образования _____ бакалавриат _____

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) _____ 43.03.01 «Сервис» _____

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) _____ Управление гостиничным бизнесом _____

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения _____ очная, заочная _____

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы _____ 2019 _____

Волгоград
2022

Автор:

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

цифр и наименование направления подготовки (специальности)

«Управление гостиничным бизнесом»

наименование направленности (профиля) программы

Доцент

должность

подпись

Е.Н. Антамошкина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

«Агротуризм и сервисные технологии»

наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

подпись

Т.В. Даева

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Основной целью данного курса является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания с позиции обеспечения высокого качества услуг, безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Изучение дисциплины «Технологии оказания ресторанных услуг» направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с общими характеристиками традиционного и современного процесса обслуживания;
- ознакомление с видами торговых помещений; столовой посуды, приборов, белья; меню и прейскурантов;
- овладение навыками организации обслуживания потребителей на предприятиях питания;
- формирование навыков оценки удовлетворенности потребителей ресторанными услугами, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.9. Планирует и организует деятельность службы питания в гостиничных комплексах	Знать особенности деятельности по планированию и организации деятельности службы питания в гостиничных комплексах
		Уметь планировать и организовывать деятельность службы питания в гостиничных комплексах
		Владеть навыками по планированию и организации деятельности службы питания в гостиничных комплексах
ПК-3 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.4. Организует контроль за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, соблюдением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии	Знать особенности организации контроля за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии
		Уметь организовать контроль за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии
		Владеть навыками организации контроля за соблюдением требований законодательства, технических и санитарных условий, выполнением стандартов обслуживания и

		обеспечением качества услуг предприятия гостиничной индустрии

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02) относится к дисциплинам по выбору обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис , направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гостиницы	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			

Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная				+		

Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении дисциплин (Б1.В.14) Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии, (Б1.В.180 Экономика гостиничного предприятия, (Б1.В.11) Управление персоналом в гостиничной индустрии. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Технологии оказания ресторанных услуг» (Б1.В.ДВ.06.02) будут полезными при выполнении и защите выпускной квалификационной работы Б3.01(Д).

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*			
		7	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	32			
Лекционные занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	16	16			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	76	76			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Самостоятельное изучение разделов и тем	76	76			
Промежуточная аттестация***	0	0			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	0	0			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям*			
		Сессия 10	...	...	...
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	6	6			
Лекционные занятия	2	2			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Практические (семинарские) занятия	4	4			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Лабораторные занятия	-	-			
в том числе в форме практической подготовки	-	-			
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	98	98			
Выполнение курсовой работы	-	-			
Выполнение курсового проекта	-	-			
Выполнение расчетно-графической работы	-	-			
Выполнение реферата	-	-			
Выполнение контрольной работы	15	15			
Самостоятельное изучение разделов и тем	83	83			
Промежуточная аттестация***	4	4			
Экзамен	-	-			
Зачет с оценкой	4	4			
Зачет	-	-			
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-			
Общая трудоемкость	часов	108	108		
	зачетных единиц	3	3		

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий ресторанных услуг							
Тема 1: Ресторанное хозяйство как объект управления	2	-	2	-	-	-	10
Тема 2. Организационная структура и формы управления предприятиями ресторанного сервиса	2	-	2	-	-	-	10
Тема 3. Управление качеством	2	-	2	-	-	-	10

Тема 4. Методы и стили руководства предприятиями сферы ресторанного сервиса	2	-	2	-	--		10
Раздел 2. Особенности предоставления услуг ресторанного сервиса							
Тема 5 Менеджмент персонала на предприятиях ресторанного сервиса	2	-	2	-	-	-	12
Тема 6. Принципы организации ценовой политики на предприятиях сферы ресторанного сервиса	2	-	2	-	-	-	12
Тема 7. Сегментация в сфере ресторанного сервиса	4	-	4	-	-	-	12
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	76

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий ресторанных услуг							
Тема 1: Ресторанное хозяйство как объект управления	1	-	1	-	-	-	12
Тема 2. Организационная структура и формы управления предприятиями ресторанного сервиса	-	-	1	-	-	-	12
Тема 3. Управление качеством	-		1	-	-	-	12
Тема 4. Методы и стили руководства предприятиями сферы ресторанного сервиса	-	-	-	-	--		12
Раздел 2. Особенности предоставления услуг ресторанного сервиса							
Тема 5 Менеджмент персонала на предприятиях ресторанного сервиса	-	-	-	-	-	-	12
Тема 6. Принципы организации ценовой политики на предприятиях сферы ресторанного сервиса	1	-	1	-	-	-	11

Тема 7. Сегментация в сфере ресторанного сервиса	-	-	-	-	-	-	12
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1: Ресторанное хозяйство как объект управления

Эволюция ресторанного дела. Характеристика и особенности ресторанных услуг. Цели и задачи управления предприятием. Понятие и сущность менеджмента. Рыночная экономика и менеджмент. Современные подходы к управлению.

Цели, принципы и структура менеджмента. Специфика менеджмента в сфере ресторанного сервиса. Организация работы по управлению предприятием. Функции менеджмента в сфере сервиса. Уровни управления. Субъект и объект управления.

Тема 2. Организационная структура и формы управления предприятиями ресторанного сервиса

Понятие организационной структуры управления и ее сущность. Типы организационных структур управления: линейная, функциональная, штабная. Особенности организационных структур управления в социально-культурном сервисе.

Проектирование организационных структур. Внутренняя и внешняя среда бизнеса в сфере сервиса. Внешние связи предприятия. Организация деятельности по управлению предприятием. Формы управления на предприятиях сферы сервиса: управление по контракту, франчайзинг. Налаживание взаимовыгодного сотрудничества.

Тема 3. Управление качеством

Понятие и сущность качества продукции и услуг. Качество услуги как объект управления. Методика выявления относительного качества услуг.

Деятельность по стандартизации и сертификации качества услуг. Цели, объект и область стандартизации.

Создание служб управления качеством услуг.

Тема 4. Методы и стили руководства предприятиями сферы ресторанного сервиса

Коллектив и его особенности. Формальные и неформальные группы. Управление конфликтами и стрессами. Руководство коллективом. Влияние, власть, лидерство.

Методы и стили управления. Экономические методы управления. Организационно-административные и социально-психологические методы управления. Этика делового общения. Психология менеджмента.

Тема 5 Менеджмент персонала на предприятиях ресторанного сервиса

Понятие, функции и концепция управления персоналом. Процесс формирования трудовых коллективов на предприятиях сервиса.

Мотивация рабочей силы. Организация деятельности кадровых служб и контроля деятельности подчиненных.

Подбор и повышение квалификации персонала. Разработка кадровой политики. Оценка деловых качеств менеджера.

Тема 6. Принципы организации ценовой политики на предприятиях сферы ресторанного сервиса

Понятие и сущность ценовой стратегии. Ценовая эластичность спроса. Выбор метода ценообразования. Формулирование ценовой стратегии.

Ценовая политика. Виды ценовых стратегий: стратегия низких цен, стратегия высоких цен, стратегия дифференцированных цен. Структура цены. Задачи ценовой политики. Этапы процесса ценообразования.

Выбор метода ценообразования и установление базовой цены. Методы формирования базовой цены. Методы, ориентированные на издержки. Методы, ориентированные на конкуренцию, на потребителя.

Инструменты воздействия на потребителя в рамках ценовой политики.

Тема 7. Сегментация в сфере ресторанного сервиса

Сегментация как средство выбора наиболее перспективного целевого рынка. Признаки сегментации. Сегментация рынка ресторанных услуг по нескольким признакам. Выбор целевого сегмента.

Методы сегментирования рынка. Метод группировок, метод многомерной классификации. Граница сегмента. Емкость сегмента.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Организационные условия деятельности предприятий ресторанных услуг		Зачет с оценкой
Тема 1: Ресторанное хозяйство как объект управления	выступление на семинаре, кейс	
Тема 2. Организационная структура и формы управления предприятиями ресторанного сервиса	выступление на семинаре	
Тема 3. Управление качеством	выступление на семинаре	
Тема 4. Методы и стили руководства предприятиями сферы ресторанного сервиса	выступление на семинаре	
Раздел 2. Особенности предоставления услуг ресторанного сервиса		
Тема 5 Менеджмент персонала на предприятиях ресторанного сервиса	выступление на семинаре	
Тема 6. Принципы организации ценовой политики на предприятиях сферы ресторанного сервиса	выступление на семинаре, кейс	
Тема 7. Сегментация в сфере ресторанного сервиса	выступление на семинаре, кейс	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем)

	по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

11. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. Текст : электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.
12. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820>.
13. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>.
14. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса. The Basics of restaurant business : учебное пособие / М. В. Гордиенко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2018. - 80 с. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866286>.
15. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888>.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.foodis.ru> (Общепит: информационный сайт);
2. <http://shkolazhizni.ru/tag/общепит/> (статьи по теме общественного питания).

периодические издания (журналы)

1. <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/rigd/> Ресторанное и гостиничное дело
2. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания
3. <http://www.restoved.ru/> Ресторанные ведомости

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине: Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

21. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
22. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).
23. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;
3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;
4. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется:

- 1)вести конспектирование учебного материала;
- 2)обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению;

3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций;

4)желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относят выступления на семинаре, кейсы.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета с оценкой (письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в зависимости от количества набранных баллов.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук

2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг - кабинет экскурсоведения и музейного дела	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт., тележка гостиничная 1 шт. Стеклянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

инициалы, фамилия

подпись

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Д.Ю. Шарапов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____
Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета
наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета _____
подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Туристское ресурсоведение» является формирование у обучающихся целостной системы знаний в области туристских ресурсов, их составных частях, классификацией; основными методами и критериями оценки, а также их значимости для развития индустрии туризма.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- познакомить студентов с понятийно-терминологическим аппаратом изучаемого курса, подходами и методами оценки туристско-рекреационных ресурсов территории;
- объяснить законы и закономерности размещения предприятий индустрии гостеприимства в зависимости от пространственной локализации туристско-рекреационных ресурсов;
- сформировать навыки качественной оценки туристско-рекреационного потенциала территории;
- научить решать практико-ориентированные задачи туристско-рекреационного проектирования;
- формирование универсальных и профессиональных компетенций, освоение теоретических и практических знаний, умений и навыков работы в условиях рыночной экономики; основ дисциплины для разработки туристского продукта и организации комплексного туристского обслуживания в основных сегментах туристской индустрии.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Применяет методы оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыки работы с нормативно-правовой документацией, анализирует альтернативные варианты достижения намеченных результатов, представляет результаты решения поставленных задач	Знать теоретические основы оценки туристско-рекреационных ресурсов для достижения намеченных результатов поставленных задач
		Уметь применять методы оценки потребности в туристско-рекреационных ресурсах, анализировать альтернативные варианты результаты решения поставленных задач
		Владеть навыками работы с нормативно-правовой документацией индустрии гостеприимства в зависимости от пространственной локализации туристско-рекреационных ресурсов
	УК-2.3. Демонстрирует навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм,	Знать теоретические основы использования туристских ресурсов в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Уметь применять методы оценки туристских ресурсов в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из

	имеющихся ресурсов и ограничений, соответствии направленностью профессиональной деятельности	и в с	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
			Владеть навыками комплексной оценки туристско-рекреационных ресурсов для различных видов туристско-рекреационной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Туристское ресурсоведение» (Б1.В.ДВ.07.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения					
		1	2	3	4	5	6
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско-рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная				+		
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного освоения дисциплины «Туристское ресурсоведение» (Б1.В.ДВ.07.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин, как: Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса; Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах; Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе; Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины (Б1.В.ДВ.07.02) «Туристское ресурсоведение», будут полезными при освоении Б2.В.01(П) преддипломной практики, а также при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам
			8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		40	40
Лекционные занятия		20	20
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		20	20
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		68	68
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		68	68
Промежуточная аттестация		36	36
Экзамен		36	36
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по курсам
			4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего		8	8
Лекционные занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Практические (семинарские) занятия		4	4
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		-	-
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	127
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Выполнение контрольной работы		15	15
Самостоятельное изучение разделов и тем		112	112
Промежуточная аттестация		9	9
Экзамен		9	9
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-

Курсовая работа / Курсовой проект		0	0
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Понятие туристских ресурсов	2	-	4	-	-	-	8
Тема 2. Подходы и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории	2	-	4	-	-	-	8
Тема 3. Охрана туристско-рекреационных ресурсов	2	-	2	-	-	-	9
Тема 4. Природные туристские ресурсы.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 5. Культурно-исторические туристские ресурсы.	2	-	2	-	-	-	9
Тема 6. Социально-экономические ресурсы туризма	2	-	2	-	-	-	9
Тема 7. Основы туристско-рекреационного районообразования и районирования	4	-	2	-	-	-	8
Тема 8. Туристские регионы России	4	-	2	-	-	-	8
Итого по дисциплине	20	-	20	-	-	-	68

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Понятие туристских ресурсов	1	-	-	-	-	-	14
Тема 2. Подходы и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории	-	-	1	-	-	-	14
Тема 3. Охрана туристско-рекреационных ресурсов	-	-	1	-	-	-	14

Тема 4. Природные туристские ресурсы.	1	-	-	-	-	-	14
Тема 5. Культурно-исторические туристские ресурсы.	-	-	1	-	-	-	14
Тема 6. Социально-экономические ресурсы туризма	-	-	1	-	-	-	14
Тема 7. Основы туристско-рекреационного районообразования и районирования	1	-	-	-	-	-	14
Тема 8. Туристские регионы России	1	-	-	-	-	-	14
Итого по дисциплине	4	-	4	-	-	-	112

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие туристских ресурсов

Туристско-рекреационные ресурсы. Классификация туристско-рекреационных ресурсов. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов территории Туристский интерес. Объекты туристского интереса. Туристские впечатления. Свойства туристских ресурсов: аттрактивность, экзотичность, контрастность, оригинальность, уникальность, информативность, эстетическая привлекательность и целебно-оздоровительная значимость, возможность использования для различных видов и форм туристско-рекреационных занятий. Социальные факторы, влияющие на уровень аттрактивности ресурсов. Комфортность, емкость, надежность (безотказность), устойчивость туристских ресурсов.

Тема 2. Подходы и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории

Понятие и структура туристского потенциала территорий. Методика оценки величины и эффективности туристского потенциала. Методика оценки туристского потенциала территорий. Интегральная оценка совокупного туристского потенциала. Оценка качества территорий для развития туризма и отдыха.

Тема 3. Охрана туристско-рекреационных ресурсов

Основные виды воздействия туризма на окружающую среду. Особенности и направления воздействия туризма на социокультурную среду. Методы изучения рекреационного воздействия на природные комплексы. Рекреационная нагрузка: разновидности и формы. Норма рекреационной нагрузки. Туристско-рекреационное природопользование.

Тема 4. Природные туристские ресурсы.

Климатические ресурсы. Рельеф как рекреационный ресурс. Ресурсы поверхностных вод. Ресурсы минеральных вод. Ресурсы лечебных грязей. Растительные ресурсы. Ресурсы животного мира

Тема 5. Культурно-исторические туристские ресурсы.

Структура культурно-исторических ресурсов. Оценка культурно-исторических комплексов. Объекты Всемирного культурного наследия. Культурные ландшафты как ресурс развития туризма

Тема 6. Социально-экономические ресурсы туризма.

Определение и классификация социально-экономических ресурсов. Туристская инфраструктура: понятие, структура. Трудовые ресурсы в туризме. Информационные ресурсы туризма. Туристские объекты, комплексы и учреждения: средства размещения; предприятия общественного питания; предприятия досуга и развлечений; транспорт.

Тема 7. Основы туристско-рекреационного районообразования и районирования

Факторы и этапы туристско-рекреационного районообразования. Исторические подходы к проведению туристско-рекреационного районирования. Принципы и методы районирования. Туристские макрорегионы мира.

Тема 8. Туристские регионы России

Туристское районирование России. Особые экономические туристско-рекреационные зоны. Туристско-рекреационные ресурсы Европейского Севера. Туристские ресурсы Центра России. Туристские ресурсы Юга России. Туристские ресурсы Сибири и Дальнего Востока.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Тема 1. Понятие туристских ресурсов	собеседование	Экзамен
Тема 2. Подходы и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории		
Тема 3. Охрана туристско-рекреационных ресурсов		
Тема 4. Природные туристские ресурсы.	эссе	
Тема 5. Культурно-исторические туристские ресурсы.		
Тема 6. Социально-экономические ресурсы туризма		
Тема 7. Основы туристско-рекреационного районообразования и районирования	доклад	
Тема 8. Туристские регионы России		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично» (91-100 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо» (78-90 баллов)	Обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы на высоком уровне. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно» (61-77 баллов)	Обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели,

	алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно» (менее 61 балла)	Обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы знания и способности для решения профессиональных задач. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Истомина, Э. Г. Внутренний туризм и туристские ресурсы России : учебное пособие / Э. Г. Истомина, М. Г. Гришулькина. - 2-е изд., испр. и доп. (эл.). - Москва : РГГУ, 2019. - 296 с.- Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129796>.
2. Можаяева, Н. Г. Туристские ресурсы России : практикум / Н.Г. Можаяева. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 112 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967125>.
3. Киприна, Е. Н. Туристское ресурсоведение : учебное пособие / Е. Н. Киприна. - Тюмень : ТюмГУ, 2014. - 168 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/109848>.
4. Шульгина, Д. П. Культурное и природное наследие России : учебник для вузов / Д. П. Шульгина, О. В. Шульгина. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 177 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/456416>.
5. Исаченко, Т. Е. Туристское рекреационное ресурсоведение : учебник для среднего профессионального образования / Т. Е. Исаченко, А. В. Косарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — Текст : электронный — URL: <https://urait.ru/bcode/518289>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Федеральное агентство по туризму (Ростуризм) Режим доступа: www.russiatourism.ru
3. Национальная академия туризма Режим доступа: www.nat-moo.ru
4. Российский Союз туриндустрии Режим доступа: www.rustourunion.ru
5. Ассоциация содействия туристским технологиям - объединение специалистов в области туризма и технологий, подборка журнала «ТУТ туристские технологии» Режим доступа: <http://www.astt.ru>

6. Всемирная туристская организация ЮНВТО Режим доступа: <http://www.unwto.org>
7. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии www.ratanews.ru
8. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы» Режим доступа: www.tpnews.ru
9. Современные проблемы сервиса и туризма Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся индивидуальные / групповые творческие задания, ситуационные задания, собеседование, деловая (ролевая) игра.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 304 кг – кабинет географии и туристско-рекреационного проектирования	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, Трибуна 1 шт., стойка для журналов 1 шт., шкаф 1 шт. Демонстрационные материалы: географические карты 3 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование

4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кв - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кв.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

наименование факультета

Н.Н. Балашова

подпись

инициалы, фамилия

«07» сентября 2022 г.

дата



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 088b72007dae0bb488d9e7936849308
Владелец: Балашова Наталья Николаевна
Действителен: с 20.04.2022 по 20.04.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 Стандарты гостеприимства

индекс и наименование дисциплины

Кафедра Агротуризм и сервисные технологии

наименование кафедры

Уровень высшего образования бакалавриат

бакалавриат / специалитет / магистратура

Направление подготовки (специальность) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом

наименование направленности (профиля) программы

Форма обучения очная/заочная

очная / очно-заочная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград
2022

Автор(ы):

доцент
должность

подпись

Д.Ю. Шарапов
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Управление гостиничным бизнесом
наименование направленности (профиля) программы

доцент
должность

подпись

Е.Н. Антамошкина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры _____

Агротуризм и сервисные технологии
наименование кафедры

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующий кафедрой

подпись

Е.В. Токарева
инициалы, фамилия

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

наименование факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель

методической комиссии факультета _____

подпись

Т.В. Даева
инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «Стандарты гостеприимства» является формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по разработке, организации и внедрению системы управления качеством обслуживания на основе национальных и корпоративных стандартов в сфере гостеприимства.

Изучение дисциплины «Стандарты гостеприимства» направлено на решение следующих задач:

- изучение нормативно-правовых основ стандартизации и подтверждения соответствия гостиничных услуг;
- формирование способности применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;
- приобретение знаний и навыков управления качеством обслуживания на основе национальных и корпоративных стандартов в сфере гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4. Демонстрирует навыки осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов для решения поставленных задач в индустрии гостеприимства
		Уметь объективно оценивать процессы оказания гостиничных услуг для решения поставленных задач в индустрии гостеприимства
		Владеть навыками контроля и оценки качества услуг, подтверждения соответствия услуг в индустрии гостеприимства

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандарты гостеприимства» (ФТД.02) относится к факультативным дисциплинам учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.18 Математика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
	Очная			+			

Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная			+			
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			

Для успешного освоения дисциплины «Стандарты гостеприимства» (ФТД.02) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.О.18 Математика; Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг; Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи; Б2.О.01(У) Ознакомительная практика. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «Стандарты гостеприимства» (ФТД.02), будут полезными при освоении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как: Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг; Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства; Б2.В.01(П) Преддипломная практика и при выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам
		5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	32	32
Лекционные занятия	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	16	16
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	4	4
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	4	4
Промежуточная аттестация	0	0

Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	0	0
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	36
	зачетных единиц	1

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	2	2
Лекционные занятия	2	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	30	30
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Выполнение контрольной работы	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	30	30
Промежуточная аттестация	4	4
Экзамен	-	-
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	4	4
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-
Общая трудоемкость	часов	36
	зачетных единиц	1

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Философия гостеприимного сервиса	2	-	2	-	-	-	5

Тема 2 Информация и коммуникации в гостеприимстве	2	-	2	-	-	-	5
Тема 3. Управление конфликтами в гостеприимстве	2	-	2	-	-	-	5
Тема 4. Технологии в гостеприимстве	2	-	2	-	-	-	5
Тема 5. Специфика стандартов сферы гостеприимства	2	-	2	-	-	-	5
Тема 6. Система Международных стандартов ИСО	2	-	2	-	-	-	5
Тема 7. Формирование комплекса стандартов гостиничного предприятия в современных условиях	2	-	2	-	-	-	5
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях	2	-	2	-	-	-	5
Итого по дисциплине	16	-	16	-	-	-	40

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем Лекционные занятия
	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Лекционные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	
Тема 1. Философия гостеприимного сервиса	-	-	1	-	-	-	10
Тема 2 Информация и коммуникации в гостеприимстве	1	-	-	-	-	-	10
Тема 3. Управление конфликтами в гостеприимстве	-	-	1	-	-	-	10
Тема 4. Технологии в гостеприимстве	-	-	-	-	-	-	10
Тема 5. Специфика стандартов сферы гостеприимства	1	-	-	-	-	-	10
Тема 6. Система Международных стандартов ИСО	-	-	1	-	-	-	11
Тема 7. Формирование комплекса стандартов гостиничного предприятия в современных условиях	-	-	-	-	-	-	11
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях			1				11
Итого по дисциплине	2	-	4	-	-	-	83

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Философия гостеприимного сервиса

1. Гостеприимство, этикет и клиентоориентированность
2. Принципы «Золотого стандарта» гостеприимного сервиса

3. Культура сервиса и качество обслуживания

Тема 2 Информация и коммуникации в гостеприимстве

1. Профессиональные умения и навыки общения с гостем
2. Метапрограммы в общении с гостями
3. Разрешение проблем гостя

Тема 3. Управление конфликтами в гостеприимстве

1. Правила бесконфликтного общения
2. Стратегии разрешения конфликтов
3. Этическая защита

Тема 4. Технологии в гостеприимстве

1. Подготовка персонала.
2. Ключевые процессы
3. Стандарты гостеприимства, которым должны следовать все работники гостиницы

Тема 5. Специфика стандартов сферы гостеприимства

1. Специфика стандартизации в сфере услуг.
2. Нормативные основы деятельности по стандартизации.
3. Государственные стандарты в сфере туризма.
4. Стандарты организаций.

Тема 6. Система Международных стандартов ИСО

1. Область применения стандартов ИСО.
2. Системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.
3. Процедуры разработки систем менеджмента качества и трудности внедрения.

Тема 7. Формирование комплекса стандартов гостиничного предприятия в современных условиях

1. Цели, задачи, функции и структура корпоративных стандартов.
2. Виды и отличительные особенности корпоративных стандартов.
3. Инструментарий разработки и внедрения корпоративных стандартов.

Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях

1. Виды контроля качества: внутренний аудит; внешние проверки.
2. Требования нормативных документов, устанавливающих методы и порядок контроля качества гостиничных услуг.
3. Рекомендации для повышения эффективности управления качеством обслуживания на основе корпоративных стандартов в сфере гостеприимства.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежу- точной аттестации

Тема 1. Философия гостеприимного сервиса	доклад (сообщение)	зачет
Тема 2 Информация и коммуникации в гостеприимстве		
Тема 3. Управление конфликтами в гостеприимстве		
Тема 4. Технологии в гостеприимстве	доклад (сообщение)	
Тема 5. Специфика стандартов сферы гостеприимства		
Тема 6. Система Международных стандартов ИСО	доклад (сообщение)	
Тема 7. Формирование комплекса стандартов гостиничного предприятия в современных условиях		
Тема 8. Контроль качества в гостиничных предприятиях		

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено» (61-100 баллов)	Обучающийся дал от 61 до 100 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено» (менее 61 балла)	Обучающийся дал менее 61 % правильных ответов на тестовые задания. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Пахомова, О. М. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: учебное пособие / О.М. Пахомова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 135 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1210065>

2. Аристов, О. В. Управление качеством: учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1356164>

3. Сулейманов, Н. Т. Управление качеством: учебное пособие / Н. Т. Сулейманов. - 3-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 261 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844022>

4. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1630349>

5. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск: РИПО, 2020. - 210 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

56. Агентство развития сельских инициатив e-mail: iva.index@gmail.ru
57. Библиотека сельского туризма: просельскийтуризм.рф
58. Система дистанционного обучения «Прометей» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://sdo.volgau.com>.
59. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.
60. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.
61. Современные проблемы сервиса и туризма [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463011>.
62. Сервис plus - [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507540>.
63. Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507543>.
64. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ratanews.ru/news/news_21042013_full.stm.
65. АгроТуризм Ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.agritourism.ru/ru/>.
66. ГКУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License
3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware
4. СПС КонсультантПлюс

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практическое занятие – это вид учебного занятия, который обеспечивает связь теории с профессиональной практикой и содействует выработке умения применять знания, полученные

обучающимися на лекции и в процессе самостоятельной работы. Главное в практическом занятии – непосредственная работа обучающегося.

На практическом занятии преподаватель организует выполнение различных прикладных (ситуационных) задач, детальное рассмотрение обучающимися отдельных тем учебного предмета, и формирует умения и навыки их практического применения в профессиональной деятельности.

На практических (семинарских) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения зачета (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка: «зачтено» или «не зачтено».

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 304 а - кабинет технологии и организации туристской деятельности	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, телевизор 1 шт., переносной ноутбук 1шт., стойка для журналов 1 шт. Демонстрационные материалы: манекены 2 шт. Переносное оборудование – ноутбук
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг -	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г.	Комплект учебной мебели, доска, демонстрационные материалы: манекены 2 шт.,

	кабинет экскурсоведения и музейного дела	Волгоград, ул. Казахская, 33	тележка гостиничная 1 шт. Стелянные витрины 2 шт., шкаф 2 шт., стойка для журналов 1 шт. Переносное оборудование – ноутбук
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг - учебная лаборатория (компьютерный класс).	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед.), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
5	Помещение для самостоятельной работы: 302Д.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.).
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 306 кг.	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования.

