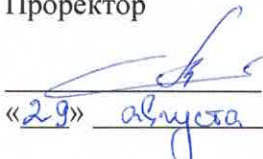


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный университет спорта и туризма»  
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

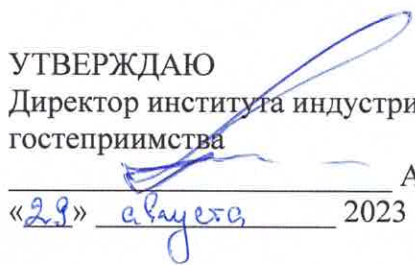
СОГЛАСОВАНО

Проректор

  
А.М.Каткова  
«29» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института индустрии туризма и  
гостеприимства

  
А.А.Иванцов  
«29» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Гостиничная деятельность

| Форма обучения                          | очная           | заочная |
|---|-----------------|---------|
| Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ) | 180 час. / 5 ЗЕ |         |
| Курс                                    | I               | V       |
| Учебный семестр                         | 1               | 9       |
| Форма промежуточной аттестации          | Зачет с оценкой |         |

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины устанавливает требования к результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена на основании ФГОС высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. № 515, основной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

**Разработчик(и) рабочей программы:**

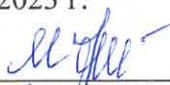
Доцент кафедры гостиничного и ресторанного дела,  
кандидат педагогических наук,  
доцент

  
«29» августа 2023 г.

Н.И. Ковалева

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела  
Протокол № 1 « 29 » августа 2023 г.

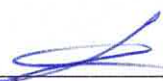
Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела,  
кандидат технических наук,  
доцент

  
«29» августа 2023 г.

М.Е. Успенская

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса

  
«29» августа 2023 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса

  
«29» августа 2023 г.

О.В. Крылова

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** – освоение основных понятий гостиничных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства, история развития гостеприимства, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; виды гостиничных услуг и их характеристики.

Задачи, решаемые в процессе преподавания учебной дисциплины:

- систематизация и углубление базовых знаний о роли гостеприимства;
- системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения;
- основные службы гостиничного предприятия и требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия;
- сфера приложения труда в качестве бакалавра гостиничного дела;
- роль персонала в совершенствовании гостиничной деятельности на предприятиях гостеприимства.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.01 Введение в профессиональную деятельность реализуется в рамках базовой части учебного блока Б1.В учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело в части, формируемой участниками образовательных отношений ООП ВО на протяжении 1 учебного семестра и завершается промежуточной аттестацией в форме Зачета с оценкой.

Изучение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» осуществляется на основе логической и содержательно-методической взаимосвязи с дисциплинами этого же модуля: «Б1.В. Часть, формируемая участниками образовательных отношений». Умения и навыки, сформированные в процессе изучения необходимы для освоения других базовых дисциплин базовой и вариативной части, в частности, «Организация гостиничного дела», «Основные службы гостиничного предприятия», «Информационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» и др.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ В РАМКАХ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующей компетенции: ПК-1.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты обучения:

| Индекс и содержание компетенции   | Индекс и наименование индикатора содержания компетенции  | Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)  |
|---|--|--|
| ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации | ПК-1.1. - Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.<br>ПК-1.2. - Организует оценку и обеспечивает текущее и пер- | <b>Знать:</b> основные виды ресурсов и ограничений, действующие правовые нормы, влияющие на принятие решений в гостиничной деятельности; принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>спективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.<br/>ПК-1.3. - Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>организаций гостиничной индустрии; принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций гостиничной индустрии.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить анализ использования ресурсов, действующих правовых норм, влияющих на принятие решений при организации гостиничной деятельности; находить экономически обоснованные решения, обеспечивающие экономическую эффективность деятельности организации сферы гостеприимства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> по проведению оценки имеющихся ресурсов и экономическому обоснованию управленческих решений в гостиничной деятельности</p> |
|---|--|--|

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, включая все формы контактной и самостоятельной работы обучающихся.

#### 4.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

##### Очная форма обучения

| № п/п            | Номера и наименования разделов и тем  | Всего час. | Контактная работа, час. |           |  |                               |                             | Самостоятельная работа, час. | Формы промежуточной аттестации | Вид и формы текущего контроля <sup>1</sup> |                                     | Код компетенции или код индикатора |
|------------------|---|------------|-------------------------|-----------|--|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|-------------------------------------|------------------------------------|
|                  |   |            | всего                   | в т.ч.    |  |                               |                             |                              |                                | в рамках кон- тактной ра- боты             | в рамках са- мостоятель- ная работа |                                    |
|                  |   |            |                         | лекции    | занятия семинарско- го типа <sup>2</sup> | др. виды ра- бот <sup>3</sup> | консульта- ции <sup>4</sup> |                              |                                |  |                                     |                                    |
| 1                | 2   | 3          | 4                       | 5         | 6  | 7                             | 8                           | 9                            | 10                             | 11   | 12                                  | 13                                 |
| <b>1 семестр</b> |   |            |                         |           |  |                               |                             |                              |                                |  |                                     |                                    |
| 1                | Тема: Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования и гостеприимства | 35         | 10                      | 4         | 6  |                               |                             | 25                           |                                | ПТЗ.О<br>ПТЗ.ПР                            | ПР                                  | ПК-1                               |
| 2                | Тема: Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела                   | 37         | 12                      | 4         | 8  |                               |                             | 25                           |                                | ПТЗ.О<br>ПТЗ.Т                             | ПР                                  | ПК-1                               |
| 3                | Тема: Гостиницы: классификация, службы, услуги  | 37         | 12                      | 4         | 8  |                               |                             | 25                           |                                | ПТЗ.О<br>ПТЗ, Э<br>ПТЗ.ПР                  |                                     | ПК-1                               |
| 4                | Тема: Ресторанный сервис в России: истоки, типология, специфика   | 38         | 12                      | 4         | 8  |                               |                             | 26                           |                                | ПТЗ.О<br>ПТЗ.КР                            | ПР                                  | ПК-1                               |
| 5                | Тема: Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле                           | 33         | 8                       | 2         | 6  |                               |                             | 25                           |                                | ПТЗ.О<br>ПТЗ,Т                             | ПР                                  | ПК-1                               |
|                  | Промежуточная аттестация  | -          | -                       | -         | -  | -                             | -                           | -                            | Зачет с оценкой                |  |                                     |                                    |
| <b>ВСЕГО:</b>    |   | <b>180</b> | <b>54</b>               | <b>18</b> | <b>36</b>                                |                               |                             | <b>126</b>                   |                                |  |                                     |                                    |

<sup>1</sup> Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

<sup>2</sup> К занятиям семинарского тапа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

<sup>3</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

<sup>4</sup> Если предусмотрены учебным планом.

### Заочная форма обучения

| № п/п            | Номера и наименования разделов и тем  | Всего час. | Контактная работа, час. |          |  |                             |                           | Самостоятельная работа, час. | Формы промежуточной аттестации | Вид и формы текущего контроля <sup>5</sup> |                                 | Код компетенции или код индикатора |
|------------------|---|------------|-------------------------|----------|--|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------------|--|---------------------------------|------------------------------------|
|                  |   |            | всего                   | в т.ч.   |  |                             |                           |                              |                                | в рамках контактной работы                 | в рамках самостоятельной работы |                                    |
|                  |   |            |                         | лекции   | занятия семинарского типа <sup>6</sup> | др. виды работ <sup>7</sup> | консультации <sup>8</sup> |                              |                                |  |                                 |                                    |
| 1                | 2   | 3          | 4                       | 5        | 6                                      | 7                           | 8                         | 9                            | 10                             | 11   | 12                              | 13                                 |
| <b>1 семестр</b> |   |            |                         |          |  |                             |                           |                              |                                |  |                                 |                                    |
| 1                | Тема: Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования и гостеприимства | 33         | 1                       | 1        | -                                      |                             |                           | 32                           |                                | ПТЗ,О                                      | ПР                              | ПК-1                               |
| 2                | Тема: Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела                   | 34         | 2                       | 1        | 1                                      |                             |                           | 32                           |                                | ПТЗ,КР                                     |                                 | ПК-1                               |
| 3                | Тема: Гостиницы: классификация, службы, услуги  | 37         | 3                       | 2        | 1                                      |                             |                           | 34                           |                                | ПТЗ,О                                      |                                 | ПК-1                               |
| 4                | Тема: Ресторанный сервис в России: истоки, типология, специфика   | 37         | 3                       | 2        | 1                                      |                             |                           | 34                           |                                | ПТЗ,КР                                     |                                 |                                    |
| 5                | Тема: Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле                           | 35         | 3                       | 2        | 1                                      |                             |                           | 32                           |                                | ПТЗ,КР                                     | ПР                              | ПК-1                               |
|                  | Промежуточная аттестация  | 4          | -                       | -        | -                                      | -                           | -                         | 4                            | Зачет с оценкой                |  |                                 |                                    |
| <b>ВСЕГО:</b>    |   | <b>180</b> | <b>12</b>               | <b>8</b> | <b>4</b>                               |                             |                           | <b>168</b>                   |                                |  |                                 |                                    |

### 4.2. Тематическое содержание занятий

<sup>5</sup> Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

<sup>6</sup> К занятиям семинарского типа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

<sup>7</sup> Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

<sup>8</sup> Если предусмотрены учебным планом.

| Номера и наименования разделов и тем  | Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации           | Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации  |
|---|---|---|
| 1   | 2   | 3   |
| Тема 1. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования и гостеприимства | <b>Лекция</b><br>(4 ак.ч.)  | ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело<br>Виды экономической деятельности: гостиничная и ресторанный<br>Индустрия туризма и гостеприимства: подразделение средств размещения на виды и категории по признакам  |
|   | <b>Занятие семинарского типа</b><br>(Практическое занятие)<br>(2 ак.ч.) | 1. Опрос по профессиональным терминам и определениям, видам деятельности  |
|   | <b>Занятие семинарского типа</b><br>(Практическое занятие)<br>(4 ак.ч.) | 1. Выполнение и защита практических работ в виде презентаций на тему «Анализ средств размещения по доступных интернет ресурсах».  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>(25 ак.ч.)                             | Работа с нормативно-правовыми документами.<br>Мониторинг сайтов гостиниц, написание и подготовка к защите рефератов/докладов или слайдов по теме «Анализ средств размещения по доступных интернет ресурсах».  |
| Тема 2. Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела                   | <b>Лекция</b><br>(4 ак.ч.)  | Основные понятия индустрии гостеприимства.<br>Особенности индустрии гостеприимства.<br>История развития гостиничного дела.<br>Гостиный двор и почтовая станция как истоки сервиса гостеприимства.<br>Модели организации гостиничного бизнеса.<br>Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.<br>Международная практика регулирования гостиничной деятельности.<br>Специфика профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.<br>Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.<br>Виды деятельности и формируемые компетенции в процессе освоения основной образовательной программы. |
|   | <b>Занятие семинарского типа</b><br>(Практическое занятие)              | 1. Опрос, диспут, дискуссия по тематике лекции.   |

| Номера и наименования разделов и тем             | Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации   | Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации   |
|--|---|--|
| 1  | 2   | 3  |
|  | <p>(2 ак.ч.)</p> <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(6 ак.ч.)</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>(25 ак.ч.)</p>   | <p>1. Выполнение и защита практических работ в виде презентаций по теме лекции.<br/>2. Тестирование, проверка промежуточных знаний студентов.</p> <p>Работа с нормативно-правовыми документами.<br/>Мониторинг сайтов гостиниц, написание и подготовка к защите рефератов/докладов или слайдов по теме занятий.<br/>Написание эссе по посещаемой гостинице.<br/>Подготовка к промежуточному оцениванию знаний.</p>   |
| Тема 3. Гостиницы: классификация, службы, услуги | <p><b>Лекция</b><br/>(4 ак.ч.)</p> <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(2 ак.ч.)</p> <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(2 ак.ч.)</p> <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(4 ак.ч.)</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>(25 ак.ч.)</p> | <p>Понятие и классификация гостиниц и аналогичных средств размещения.<br/>Номерной фонд гостиниц.<br/>Европейский и международный стандарт классификации номеров.<br/>Организационная структура управления и службы гостиницы.<br/>Гостиничный продукт как комплекс услуг.<br/>(Возможны выездные занятия на предприятия гостиничной индустрии)</p> <p>1. Опрос, диспут, дискуссия по тематике лекции.</p> <p>1. Выполнение и защита практических работ в виде рефератов/докладов или презентаций по теме лекции.</p> <p>1. Выполнение и защита контрольной работы</p> <p>Работа с нормативно-правовыми документами.</p> |



| Номера и наименования разделов и тем   | Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации                    | Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации  |
|--|--|---|
| 1  | 2  | 3   |
|  |  | <p>Мониторинг сайтов гостиниц, написание и подготовка к защите рефератов/докладов или слайдов по теме занятий<br/> Написание эссе по посещаемой гостинице.<br/> Подготовка к контрольной работе.<br/> Подготовка к тестированию</p>   |
| <p>Тема 4. Ресторанный сервис в России: истоки, типология, специфика</p>                 | <p><b>Лекция</b><br/>(4 ак.ч.)</p>   | <p>Ресторанный сервис в России до XIX в.<br/> «Французский акцент» ресторанного дела в России.<br/> Ресторанный сервис в России в начале XX в.<br/> Альтернативные заведения питания.<br/> Появление ресторана как вида сервиса питания в Европе.</p>   |
|  | <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(4 ак.ч.)</p> | <p>1. Опрос, диспут, дискуссия по тематике лекции.</p>  |
|  | <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(4 ак.ч.)</p> | <p>1. Выполнение и сдача практической (контрольной) работы.</p>   |
|  | <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>(26 ак.ч.)</p>                              | <p>Подготовка к практической (контрольной) работе.<br/> Написание и подготовка к защите рефератов/докладов по теме лекции.<br/> Написание эссе по посещаемой гостинице.<br/> Подготовка к сдаче зачета.</p>   |
| <p>Тема 5. Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле</p> | <p><b>Лекция</b><br/>(2 ак.ч.)</p>   | <p>Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг.<br/> Технологический цикл обслуживания гостей. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей.<br/> Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг. Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы».<br/> Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности.<br/> Современные тенденции развития предприятий питания в России.</p> |

| Номера и наименования разделов и тем   | Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации                    | Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации  |
|--|--|---|
| 1                                      | 2  | 3   |
|  |  | <p>Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя. Виды взаиморасчетов с гостями.</p> <p>Специальные программы обслуживания гостей. Понятие и классификация инноваций. (Возможны выездные занятия на предприятия гостиничной индустрии)</p> |
|  | <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(2 ак.ч.)</p> | <p>1. Опрос, диспут, дискуссия по тематике лекции.</p>  |
|  | <p><b>Занятие семинарского типа</b><br/>(Практическое занятие)<br/>(4 ак.ч.)</p> | <p>1. Выполнение и сдача практической (контрольной) работы.</p>   |
|  | <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>(25 ак.ч.)</p>                              | <p>Подготовка к практической (контрольной) работе.<br/>Написание и подготовка к защите рефератов/докладов по теме лекции.<br/>Написание эссе по посещаемой гостинице.<br/>Подготовка к сдаче зачета.</p>  |
| <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> | <p><b>Зачет с оценкой</b></p>  | <p><i>по сумме текущего контроля<br/>и письменно – компьютерное тестирование</i></p>  |

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### 5.1 Основная литература:

1. *Николенко, П. Г.* Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532803>
2. *Максимовская, О. А.* История курортного дела и СПА-индустрии: учебное пособие для вузов / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515120>
3. *Тимохина, Т. Л.* Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511181>.

### 5.2 Дополнительная литература:

1. *Глазков, В. Н.* Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела: учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477023>
2. *Долженко, Г. П.* История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10974-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494786>
3. *Тимохина, Т. Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489284>

### 5.3 Нормативные правовые акты:

1. Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности в РФ» от 24.11.1996 г № 132-ФЗ (последняя редакция) – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)
2. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. N 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: - URL: <https://base.garant.ru/74929324/>, (дата обращения 27.04.2022)
3. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_368948/18c73e8a47aaf667c557d6fc14441d9f257ade2b/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/18c73e8a47aaf667c557d6fc14441d9f257ade2b/) (дата обращения 27.04.2022)
4. ОКВЭД - Общероссийский классификатор видов экономической деятельности <https://www.regfile.ru/okved2.html>
5. ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело. <https://fgosvo.ru/fgosvo/index/4/93>
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (разделы 4, 5, 6, 7).
9. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населения. Термины и определения.
10. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.
11. ГОСТ Р 70587-2022 Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения «Все включено» и «Ультра все включено». Общие требования.
12. ГОСТ Р 70231-2022 «Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП».

## **6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

Доступ к электронно-библиотечным системам:

| № п/п | Ссылка на информационный ресурс                          | Наименование разработки в электронной форме                              | Доступность   |
|-------|--|--|---|
| 1     | <a href="http://www.lib.rucont.ru">www.lib.rucont.ru</a> | Электронная библиотечная система (ЭБС) РУ-КОНТ                           | Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |
| 2     | <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>           | Электронная библиотечная система (ЭБС) «Образовательная платформа ЮРАЙТ» | Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |

### **6.1. Доступ к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:**

1. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
2. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://www.iso.ch> - Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО
5. <http://www.gost.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
6. <http://www.russiatourism.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ
7. [www.mosshotel.ru](http://www.mosshotel.ru) - Официальный сайт Правительства Москвы
8. <http://www.all-hotels.ru/> - все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц.
9. <http://www.edelink.ru/> - один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
10. <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/> - сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
11. <http://www.prohotel.ru/> - всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.

## 6.2. Образовательная платформа Юрайт urait.ru

### *Медиаматериалы*

1. Henn-na Hotel: роботизированный отель // ProHotel - индустрия гостеприимства России — <https://youtu.be/IdKS0jIgP2o>
2. В Китае открылся полностью автоматизированный отель // ProHotel - индустрия гостеприимства России — <https://youtu.be/qA7oGGvQZOE>
3. Инвестиции, тренды и перспективы индустрии гостеприимства // Hotelier PRO — <https://youtu.be/WSCPAb-byzI>
4. Как пройти классификацию без проблем // Hotelier PRO — <https://youtu.be/J0Yhs2MjcTQ>
5. О туризме, классификации отелей и подготовке к мундиально // Hotelier PRO — <https://youtu.be/CVadAlSeXPI>
6. Lotte Hotel Moscow: Как отелю заработать, продавая дорожке? // Hotelier PRO — <https://youtu.be/YfhQORAUhMU>
7. Метрополь: как за месяц создать в отеле эффективный отдел продаж // Hotelier PRO — <https://youtu.be/hw32pLOIsJQ>
8. Коммуникация с гостем – основа репутации отеля // Hotelier PRO — <https://youtu.be/31D9WF20NLo>
9. Апартаменты в гостиничном бизнесе // Hotelier PRO — <https://youtu.be/WhX3dhad4dk>
10. О поведенческих моделях гостей, сервисной экономике и продаже доп.услуг // Hotelier PRO — <https://youtu.be/XguwnKexmOI>
11. Про кадры, карьерный путь и заработные платы в гостиничном рынке // Hotelier PRO — <https://youtu.be/Fc7mNS1FQ7k>
12. Стандарты качества, персонал, образование // Hotelier PRO — <https://youtu.be/53U8-C219SI>
13. Обучение персонала: современные методы // KadryVProyadke — <https://youtu.be/Kr4uJejm8yI>
14. Подбор и обучение многофункционального персонала в отеле // Hotelier PRO — <https://youtu.be/AtDAHPKocYQ>
15. Про внедрение наставничества как решение выявленных проблем отрасли // ProHotel - индустрия гостеприимства России — [https://youtu.be/49FqIt\\_7oKQ](https://youtu.be/49FqIt_7oKQ)
16. Порядок организации аттестации работников // Елена А. Пономарева — <https://youtu.be/lfTiEWr0fbM>
17. Перевозчики - основная боль отельеров // Hotelier PRO — <https://youtu.be/DbVp8SaR8Z8>
18. Simple Booking: Инновации в онлайн-бронировании отелей // Hotelier PRO — [https://youtu.be/2\\_mTh3jN5tY](https://youtu.be/2_mTh3jN5tY)
19. Про mobile и о том, как отелю не потерять 22% своих клиентов // Hotelier PRO — <https://youtu.be/RwLpBYU2d5M>
20. Про паритет цен на ОТА и тренды в онлайн-бронировании // Hotelier PRO — <https://youtu.be/-R85TLO0QP0>
21. Работа с ОТА, эффективность сайта отеля, лояльность гостей // Hotelier PRO — <https://youtu.be/ZON7oH9I8-k>
22. Эффективное бронирование // Hotelier PRO — [https://youtu.be/EWAT\\_pkqsco](https://youtu.be/EWAT_pkqsco)
23. Hotelinstinct // ProHotel - индустрия гостеприимства России — <https://youtu.be/2LWnuhOkuOo>
24. Правила работы с китайским гостем // Hotelier PRO — <https://youtu.be/AqNbontzMD8>
25. Если отели продолжают снижать цены - демпинг убьет всех // Hotelier PRO — [https://youtu.be/\\_qhMY2Easbw](https://youtu.be/_qhMY2Easbw)
26. Чтобы зарабатывать, тариф отеля должен следовать за спросом // Hotelier PRO — <https://youtu.be/0Cx9U5cntdg>
27. О переменах на рынке электронного документооборота с ФМС // Hotelier PRO — <https://youtu.be/3rIMC4RgSsI>
28. Электронные замки - безопасность и управление доступом // Hotelier PRO — <https://youtu.be/NlkKvf1-cu8>

29. Carlson Rezidor Hotel Group – топ-уровень отношений с корпоративными клиентами // Hotelier PRO — <https://youtu.be/uYbzHK2mv3I>
30. Гостиничный девелопмент, bleisure и рынок управления // Hotelier PRO — [https://youtu.be/0h4\\_s94jh00](https://youtu.be/0h4_s94jh00)
31. CRM как стратегия успеха // Hotelier PRO — <https://youtu.be/6t9EA5ZPDKI>
32. Разработка CRM-стратегии для отеля и программы лояльности // Hotelier PRO — <https://youtu.be/vrVyDDCOIyY>

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

- пакет Microsoft Office 2010 Standart;
- программа Ньюотель;
- программа Project Expert;
- программный продукт «Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv)», лицензия на 50 номеров. Учебная версия.

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории, библиотека с читальными залами, оснащенными компьютерной техникой, видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Оборудование и техническое оснащение стандартной учебной аудитории:

- компьютеризированное рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- мультимедийный проектор, экран;
- комплект учебно-методической, нормативно-правовой и научной литературы: учебники, книги, журналы;
- демонстрационные комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, рисунки, схемы, слайды, модели, муляжи);
- технические средства обучения: компьютеры, оснащенные программными пакетами Excel for Windows, Word for Windows, PowerPoint с доступом к библиотечным и сетевым источникам информации; программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

## **9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

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

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype, Яндекс.Телемост), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

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

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

*Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины.* Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура

и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

*«Сценарий» изучения дисциплины.* «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

### **10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям**

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

### **10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.



#### **10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

### **11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Освоение учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий, в т.ч. интерактивных лекций, дискуссий, разбор и анализ конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебный процесс при преподавании курса «Введение в профессиональную деятельность» основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и семинарскими (практическими) занятиями. Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий. Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в информационной образовательной среде.

### **12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации оформляется приложением к РПД.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**1. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

| Индекс и содержание компетенции  | Индекс и наименование индикатора содержания компетенции  | Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)  | Наименование оценочного средства  |
|--|--|--|---|
| 1  | 2  | 3  | 4   |
| ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | <p>ПК-1.1. - Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. - Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. - Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p><b>Знать:</b><br/>основные виды ресурсов и ограничений, действующие правовые нормы, влияющие на принятие решений в гостиничной деятельности; принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций гостиничной индустрии; принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций гостиничной индустрии.</p> <p><b>Уметь:</b><br/>проводить анализ использования ресурсов, действующих правовых норм, влияющих на принятие решений при организации гостиничной деятельности; находить экономически обоснованные решения, обеспечивающие экономическую эффективность деятельности организации сферы гостеприимства.</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/>по проведению оценки имеющихся ресурсов и экономическому обоснованию управленческих решений в гостиничной деятельности.</p> | <p><i>опрос;<br/>реферат;<br/>эссе,<br/>контрольная работа;<br/>тестирование;<br/>зачет с оценкой</i></p> |

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации Зачет с оценкой

#### Перечень вопросов:

1. Основные понятия индустрии гостеприимства.
2. Особенности индустрии гостеприимства.
3. История развития гостиничного дела.
4. Модели организации гостиничного бизнеса.
5. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.
6. Международная практика регулирования гостиничной деятельности.
7. Специфика профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.
8. Средства размещения: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения
9. Особенности системы классификации гостиниц в России.
10. Типология гостиниц.
11. Номерной фонд гостиниц: классификация.
12. Европейский стандарт классификации номеров.
13. Организационная структура управления и службы гостиницы
14. Гостиничный продукт как комплекс услуг.
15. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Показатели качества гостиничных услуг.
16. Технологический цикл обслуживания гостей.
17. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей.
18. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг.
19. Экскурсионные услуги и услуги «встречи- проводы».
20. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности. Современные тенденции развития предприятий питания в России.
21. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя. Виды взаиморасчетов с гостями.
22. Понятие и классификация инноваций в гостиничном бизнесе

#### Критерии оценки:

«5» – обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок;

«4» - обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий;

«3» - обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий;

«2» - обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

## 2.2. Оценочные материалы для текущего контроля

### ТЕСТИРОВАНИЕ

#### Примерные контрольные тестовые задания

1. Индустрия гостеприимства – собирательное понятие для многочисленных форм предпринимательства, характеризующихся
  - а) предложением услуг, связанных с приемом и обслуживанием гостей
  - б) использованием современных технологий и личного мастерства в предложении гостям услуг питания
  - в) щедрым и дружелюбным отношением к гостям на предприятиях размещения и туризма
  
2. Свободные номера отеля демонстрируют следующее качество услуги в индустрии гостеприимства
  - а) гостиничную услугу нельзя ощутить
  - б) изменчивость качества сервиса
  - в) несохраняемость услуги
  
3. Верным является следующее утверждение об истории развития гостиничного дела в г. Екатеринбурге:
  - а) «Старейшая из существующих гостиниц города – «ЕкатеринбургЦентральная»
  - б) «Первые гостиницы появились в Екатеринбурге в 20 веке»
  - в) «Коммерческий гостиничный номер в начале XX в. в Екатеринбурге предоставлял гостям только ночлег»
  
4. Основные признаки гостиничного предприятия - это
  - а) наличие номеров, перечень основных и дополнительных услуг
  - б) наличие номеров, ресторана (кафе), службы безопасности в) наличие номерного фонда, отделения питания, технической службы
  
5. К категориям классификации средств размещения туристов относятся
  - а) коллективные и индивидуальные средства размещения
  - б) коллективные и специализированные средства размещения
  - в) гостиницы и прочие специализированные заведения
  
6. К особенностям полусервисных отелей относят
  - а) широкий спектр услуг размещения, досуга при ограниченных ресторанных возможностях
  - б) сосредоточение внимания на ночлеге гостей
  - в) предоставление скидок гостям в зависимости от срока проживания
  
7. Американский стиль ресторанного обслуживания предполагает, что
  - а) используется самообслуживание
  - б) пища доводится до готовности в зале на глазах у гостей
  - в) пища раскладывается по тарелкам на кухне и подносится гостям
  
8. Критерии выбора гостиницы организаторами совещаний подразумевают
  - а) наличие на предприятии размещения помещений для совещаний
  - б) наличие сертификата гостиничных услуг не ниже пяти звезд
  - в) состояние номерного фонда, соответствующее потребностям деловых гостей.
  
9. Главная черта транзитных предприятий размещения заключается в:

- а) месторасположении на коммуникационных путях
- б) обязательном наличии парковки под окнами номеров
- в) ограниченном ассортименте услуг питания.

10. Основные услуги парка развлечений связаны с работой:

- а) спортивных объединений
- б) аттракционов
- в) предприятий общественного питания

Лист ответа на тест по курсу «Введение в гостеприимство» Дата \_\_\_\_\_  
класс \_\_\_\_\_ Ф.И.О. учащегося \_\_\_\_\_

Выбранный вариант ответа отметьте знаком X в клетке пересечения номера вопроса и вариантов вашего ответа на него. № вопроса/ ответ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 160 А Б В Подпись учащегося \_\_\_\_\_

Количество правильных ответов: \_\_\_\_\_

Интеграция результатов тестирования: \_\_\_\_\_

Подпись экзаменатора \_\_\_\_\_

**Ключи ответов к тесту № вопроса/ ответ:**

| № вопроса | ответ |
|-----------|-------|
| 1         | а)    |
| 2         | в)    |
| 3         | а)    |
| 4         | а)    |
| 5         | а)    |
| 6         | а)    |
| 7         | в)    |
| 8         | а)    |
| 9         | а)    |
| 10        | б)    |

**Критерии оценки:**

| оценка    | количество правильных ответов |
|-----------|-------------------------------|
| «зачет»   | более 50 % правильных ответов |
| «незачет» | менее 50 % правильных ответов |

**ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ/ДОКЛАДОВ  
для обсуждения по темам на практических занятиях.**

1. Предмет, основные категории теории гостеприимства.
2. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
3. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
4. Гостиничные цепи.
5. Международная гостиничная конвенция.
6. Профессиональные требования к человеку, работающему в сфере гостеприимства.
7. Содержание профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела.
8. Дополнительные возможности для трудоустройства специалиста гостиничного дела.
9. Профессиограмма специалиста гостиничного дела.

10. Профессиональная культура специалиста гостиничного дела: синтез квалификации и нравственности.
11. Профессионально-культурологическая модель выпускника МГУСиТ как целевой ориентир педагогического процесса.
12. Структура профессиональных компетенций бакалавра по направлению подготовки «Гостиничное дело».
13. Структура учебного плана по направлению подготовки «Гостиничное дело».
14. Соответствие модели выпускника профиограмме и структуре учебного процесса.
15. Средства размещения: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения. Особенности системы классификации гостиниц в России. Типология гостиниц.
16. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров.
17. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
18. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия.
19. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.
20. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг.
21. Технологии и специальные программы обслуживания в гостиницах, их основные элементы и характеристика.
22. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей.
23. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг.
24. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя.
25. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности.
26. Перечислить функции и обязанности подразделений службы питания и напитков.
27. Производственная деятельность ресторана. Функциональные участки.
28. Опишите сущность ключевых управленческих функций в гостеприимстве.
29. Важность маркетинга для деятельности гостиничного бизнеса.
30. Законодательные документы, которые влияют на использование человеческих ресурсов в индустрии гостеприимства.
31. Профессиональное развитие служащих. Возможности профессионального роста в индустрии гостеприимства.
32. Роль контроля за затратами на продукты питания, напитки и труд в организации гостеприимства.
33. Области и участки работы в индустрии гостеприимства, где используются системы информационных технологий.
34. Гостиничные информационно-технологические системы.
35. Информационно-технологические системы, применяемые в ресторанах и других предприятиях питания.

### **Методические указания по написанию реферата/доклада**

Структура реферата должна состоять из трех разделов:

1. Вступление (введение, актуальность, цель, задачи, объект и предмет исследования).
2. Основная часть (раскрытие темы реферата).
3. Заключение (выводы, рекомендации, собственное мнение).

При изложении теоретического материала необходимо определять рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; использовать понятия, строго соответствующие теме реферата; выполнять работу самостоятельно.

Анализ и оценку информации осуществлять грамотно, применяя категории анализа; уметь использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и придти к сбалансированному заключению; использовать большое количество различных источников информации; давать личную оценку проблеме.

Построение суждений должно быть ясным с четким изложением выдвинутых тезисов, сопровождаться грамотной аргументацией, приведением различных точек зрения и своей личной оценки. Общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации должны соответствовать жанру проблемной научной статьи.

Требования к оформлению работы:

- соответствие основным требованиям к оформлению и использованию цитат;
- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;
- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации

#### **Критерии оценки:**

| <b>оценка</b>         | <b>показатели</b>  |
|-----------------------|--|
| «отлично»             | работа отвечает четырем критериям:<br>- знание и понимание теоретического материала;<br>- анализ и оценка информации;<br>- построение суждений;<br>- правильное оформление работы. |
| «хорошо»              | работа отвечает трем критериям   |
| «удовлетворительно»   | работа отвечает двум критериям   |
| «неудовлетворительно» | работа отвечает только одному или не отвечает ни одному критерию   |

### **ОПРОС**

#### **Тема 1. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования и гостеприимства**

1. Назовите основные определения понятий: «средство размещения», «размещение», «временное проживание», «исполнитель услуг средств размещения», «потребитель услуг средств размещения», «коллективные средства размещения», «индивидуальные средства размещения», «малые средства размещения», «специализированные средства размещения», «гостиница (отель)», «общежитие», «номерной фонд», «номер в средстве размещения», «категория средств размещения».

2. Назовите основные документы по образовательной деятельности, их применение.

3. Назовите основные документы по деятельности индустрии гостеприимства, их применение.

4. Применение нормативных документов и характер их требований.

5. Общероссийские классификаторы (ОКУН, ОКВЭД).

6. Назвать основные подразделы Раздела I. Деятельность гостиниц и предприятий общественного питания в части - Деятельность по предоставлению мест для временного проживания.

7. Назвать основные подразделы Раздела I. Деятельность гостиниц и предприятий общественного питания в части - Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков.

8. Из какие частей состоит рабочий учебный план по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность.

9. Назовите структуру института и ее место в структуре университета.

## **Тема 2. Понятие гостеприимства. Профессиональная деятельность бакалавра гостиничного дела**

1. Профессиограмма специалиста гостиничного дела. ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.
2. Профессиональная культура специалиста гостиничного дела: синтез квалификации и нравственности.
3. Профессионально-культурологическая модель выпускника МГУСиТ как целевой ориентир педагогического процесса.
4. Структура профессиональных компетенций бакалавра по направлению «Гостиничное дело».
5. Структура учебного плана по направлению «Гостиничное дело».
6. Соответствие модели выпускника профессиограмме и структуре учебного процесса.
7. Содержание профессиональной деятельности специалиста гостиничного дела.
8. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
9. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
10. Гостиничные цепи.
11. Международная гостиничная конвенция.

## **Тема 3. Гостиницы: классификация, службы, услуги**

1. Средства размещения: понятие, особенности, виды. Классификация средств размещения.
2. Особенности системы классификации гостиниц в России. Типология гостиниц.
3. Номерной фонд гостиниц: классификация, стандартизация. Европейский стандарт классификации номеров.
4. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
5. Организационная структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиничного предприятия.
6. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.
7. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Показатели качества гостиничных услуг.

## **Тема 4. Ресторанный сервис в России: истоки, типология, специфика**

1. Сортировочно-калибровочное технологическое оборудование предприятий общественного питания.
2. Очистительное оборудование в дестинациях общественного питания.
3. Измельчительное оборудование.
4. Характеристика профессиональных плит в предприятиях общественного питания.
5. Классификация моечного оборудования в дестинациях общественного питания.
6. Техническое оснащение ресторанов, баров и услуги «шведский стол».

## **Тема 5. Производство и реализация гостиничных услуг. Инновации в гостиничном деле**

1. Назовите типы и характерные особенности предприятий питания в сфере гостеприимства.
2. Технологии и специальные программы обслуживания в гостиницах, их основные элементы и характеристика.
3. Технология бронирования мест в гостинице, приёма и регистрации гостей.
4. Технология обслуживания гостей во время проживания в гостинице: организация и выполнение уборочных работ, предоставление дополнительных услуг.
5. Организация выезда гостя: окончательный расчёт и выписка гостя.



6. Предприятия питания в сфере гостеприимства: типы и характерные особенности.
7. Перечислить функции и обязанности подразделений службы питания и напитков.
8. Производственная деятельность ресторана. Функциональные участки.
9. Опишите сущность ключевых управленческих функций в гостеприимстве.
10. Важность маркетинга для деятельности гостиничного бизнеса.
11. Законодательные документы, которые влияют на использование человеческих ресурсов в индустрии гостеприимства.
12. Профессиональное развитие служащих. Возможности профессионального роста в индустрии гостеприимства.
13. Роль контроля за затратами на продукты питания, напитки и труд в организации гостеприимства.
14. Области и участки работы в индустрии гостеприимства, где используются системы информационных технологий.
15. Гостиничные информационно-технологические системы.
16. Информационно-технологические системы, применяемые в ресторанах и других предприятиях питания.