

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор


«30» 04

Н.Л. Ткаченко

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института


«30» августа

Иванцов А.А.

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Экспертная оценка в сфере гостеприимства»**

индекс по учебному плану: **Б1.В.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	108 часов / 3 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)	30	12
из них:		
лекции	10	6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	20	6
<i>Самостоятельная работа</i>	42	87
<i>Контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации Экзамен	4 семестр	4 семестр

Рабочая программа дисциплины «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



к.э.н., доцент Суворова И.Н.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 « 30 » августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

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

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» и студентов направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе магистратуры по профилю «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Программа разработана в соответствии с:

Приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 N 47328).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510).

Учебным планом по образовательной программе магистратуры Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным в 2020 г.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.

Целью освоения дисциплины «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» является формирование у студентов комплекса знаний об основных видах экспертиз проводимых при проектировании гостиничных предприятий, их технической эксплуатации, классификации гостиниц и иных средств размещения, а также формирование навыков проведения экспертной оценки в соответствии с требованиями действующей нормативно-правовой базы.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть основные понятия и определения экспертизы и диагностики, в гостиничном хозяйстве;
- сформировать навыки работы с нормативно-правовой документацией экологической, санитарно-эпидемиологической, строительно-технической экспертизы;
- рассмотреть этапы и сформировать умение проводить документарную оценку средства размещения;
- рассмотреть классификационные требования к гостиничным предприятиям и гостиничным номерам;
- сформировать навыки подготовки пакета документов по классификации средства размещения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» является дисциплиной по выбору вариативной части ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплину изучают в 3 семестре на 2 курсе для очной формы обучения, и на 3 курсе на заочной форме обучения в объеме 108 часов/ 3 з.е. Дисциплина закладывает основы знаний и умений для успешного освоения дисциплин «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Правовое обеспечение деятельности в туристской индустрии», «Инновационное планирование и проектирования в сфере гостеприимства».

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПК-УВ-1 Способен проводить экспертную оценку в сфере гостеприимства московского региона	<p>ПК УВ-1.1. Проводить документарную оценку средства размещения на основании нормативно-правовых требований действующего в РФ законодательства</p> <p>ПК УВ-1.2. Организует экспертную деятельность по оценке соответствия средства размещения определенной категории, готовит пакет документов, подтверждающих соответствие и решение о присвоении гостинице категории.</p>	<p>Знает нормативно-правовые базу экспертной деятельности, классификационные требования к гостиничным предприятиям и гостиничным номерам</p> <p>Умеет проводить документарную оценку средства размещения</p> <p>Знает этапы классификации и иной экспертной оценки</p> <p>Умеет организовать работу по экспертной оценке гостиничного предприятия</p> <p>Имеет навыки подготовки протоколов оценки соответствия средства размещения и гостиничных номеров заявленной категории</p>

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов
Объем дисциплины 3 зачетных единицы, 108 часов

5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

№	Номера и наименования разделов и тем	Всег 0	Контактная работа		СР С	Индекс компе-
			всег	в т.ч.		

		час.	о	Л	Сем и- нар ы	Пра кт. заня тия	Др .ви ды ра бо т ¹		тенции
1	Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства.	14	8	4		4		6	ПК-УВ-1
2	Тема 2. Виды гостиниц и иных средств размещения, классификационные требования к ним.	14	8	4		4		6	ПК-УВ-1
3	Тема 3. Технология экспертной оценки и классификации гостиниц и иных средств размещения.	14	8	4		4		6	ПК-УВ-1
4	Тема 4. Документарная и выездная экспертиза гостиничного предприятия	16	10	4		6		6	ПК-УВ-1
5	Тема 5. Управление качеством услуг объекта на этапе классификации и постклассификационной работе средств размещения.	14	8	4		4		6	ПК-УВ-1
	Итого	72	42	20		22		30	
	Экзамен	36							
	Всего часов	108	20	22		20		30	

Заочная форма обучения

№	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СР С	Индекс компе- тенции	
			всего	в т.ч.					
				Л	Сем и- нар ы	Пра кт. заня тия			Др .ви ды ра бо т ²
1	Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства.	23	3	2		1		20	ПК-УВ-1
2	Тема 2. Виды гостиниц и иных	13	3	2		1		10	ПК-УВ-1

¹ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

² Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

№	Номера и наименования разделов и тем	Всег	Контактная работа				СР	Индекс
	средств размещения, классификационные требования к ним.							
3	Тема 3. Организационные аспекты экспертизы и классификации гостиниц	23	3	2		1	20	ПК-УВ-1
4	Тема 4. Документарная и выездная экспертиза гостиничного предприятия	28	5	4		1	23	ПК-УВ-1
5	Тема 5. Управление качеством услуг объекта на этапе классификации и постклассификационной работе средств размещения.	12	2	2			10	ПК-УВ-1
	Итого	99	16	12		4	83	
	Экзамен	9						
	Всего часов	108	16	12		4	83	

5.2. Тематическое содержание дисциплины

Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства

Цели, задачи, объект и субъект и участники классификации. Определение и виды экспертизы. Обзор действующего Положения о классификации гостиниц, утверждённого Постановлением Правительства РФ №158 от 16.02.2019. Нормативно-правовая документация по санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Санитарные правила и нормы для гостиниц. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий. Технический регламент

Тема 2. Виды гостиниц и иных средств размещения, классификационные требования к ним

Классификация гостиниц и иных средств размещения. Категории гостиничных предприятий, категории номеров и основные требования к ним. Оценочные критерии гостиниц и гостиничных номеров. «Жесткие критерии». Вариативные критерии. Балльная оценка гостиниц. Требования к персоналу гостиницы

Тема 3. Организационные аспекты экспертизы и классификации гостиниц

Основные этапы экспертной оценки гостиничного предприятия. Организация взаимодействия с заказчиком экспертной оценки средства размещения и работы по классификации. Предклассификационный аудит объекта. Сроки и условия экспертизы. Оформление заявки и подготовка договора для экспертной оценки и классификации средства размещения.

Тема 4. Документарная и выездная экспертиза гостиничного предприятия

Перечень документов для классификации. Обзор документов: паспорт безопасности, программа производственного контроля. Уставные документы гостиницы. Документы, подтверждающие право собственности или аренды помещения или его части. Договоры, обеспечивающие обслуживание объекта. Стандарты для персонала. Организация выездной

экспертизы. Инспекция и оценка соответствия гостиниц заявленной категории. Оформление оценочных протоколов и акта оценки. Подготовка решения о присвоении категории и свидетельства, подтверждающего категорию гостиницы.

Тема 5. Управление качеством услуг объекта на этапе классификации и постклассификационной работе средств размещения

Организация деятельности по сопровождению заказчика экспертизы. Организация постклассификационных инспекций и мониторинга деятельности объекта. Организация дополнительных услуг по обучению персонала, внедрению систем экологического менеджмента, ХАССП, специальных программ.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1. Основная литература (не более 3 источников)

1 Морозова Н. Б., Николаева И. Н., Саманова С. А. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса Издательский центр «Академия».- Москва, 2019. Гриф УМО ВО

2. Никольская Е.Ю. Пасько О.В. Тихненко А.А. Скабеева Л.И. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, учебное пособие, РУСАЙНС, 2017

2. Стратегический менеджмент. Часть 2. Функциональные стратегии. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры./ В. С. Абрамов - отв. ред. - Научная школа: Московский государственный институт международных отношений (университет) МИД России . – Москва, 2018. Гриф УМО ВО. - ЭБС ЮРАЙТ

6.2. Дополнительная литература

1. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры А. А. Сергеев.

2. Управление бизнес-процессами: современные методы. Монография Громов А.И. - отв. ред. Научная школа: Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (г. Москва) Год: 2018

4. Фролов Ю. В., Серышев Р. В. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Под ред. Ю.В. Фролова. - Научная школа: Московский городской педагогический университет.- Москва, 2018. - ЭБС ЮРАЙТ

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. <http://www.hotelmaster.ru/dopuslugi/>
2. <http://www.hotelline.ru>
3. <http://www.horeca-portal.ru/>
4. <http://www.hotres.ru/>
5. <http://www.prohotel.ru>
6. <http://www.hospitality.ru>
7. Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
8. <http://uchebnikionline.com/>
9. <http://www.consultant.ru/>
10. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса

11. <http://www.hotelier.pro> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
12. <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии
13. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы;
- мультимедийные презентации лекционного материала;
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

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 (теоретический курс)

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. 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), 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.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными дескрипторами – основными признаками освоения (показатели достижения результата), которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации и приведены в п.4 Рабочей программы .

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования (ПК-УВ-1) при изучении дисциплины Б1.В.1 «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины Б1.В.1 «Экспертная оценка в сфере гостеприимства» предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенции
ПК-УВ-1 Способен проводить экспертную оценку в сфере гостеприимства московского региона	<p>Знает нормативно-правовые базу экспертной деятельности, классификационные требования к гостиничным предприятиям и гостиничным номерам</p> <p>Умеет проводить документарную оценку средства размещения</p> <p>Знает этапы классификации и иной экспертной оценки</p> <p>Умеет организовать работу по экспертной оценке гостиничного предприятия</p> <p>Имеет навыки подготовки протоколов оценки соответствия средства размещения и гостиничных номеров заявленной категории</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания. <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические и семинарские занятия, ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий. <p>Этап 3. Проверка усвоения</p>

		<p>материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.
--	--	--

12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> – посещение лекционных и практических занятий; – ведение конспекта лекций.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> – правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем; – обоснованное решение ситуационных задач; – наличие правильно выполненной самостоятельной работы.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> – степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия; – успешное прохождение тестирования; – выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий; – результаты зачета, экзамена.
Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> - посещение лекционных и практических занятий не менее 80%; - наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60% - участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> - студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%; - может определить основные направления исследований, источники и виды информации с правильностью не менее 60%; - может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%; - владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%; - владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60%

	<p>Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений;</p> <p>Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений;</p> <p>Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</p>
Описание шкал оценивания	
Оценивание результатов устных опросов на экзамене	<p>Ответ студента на экзамене оценивается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «отлично», если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями. - «хорошо», если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно; - «удовлетворительно», если студент показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно. - «неудовлетворительно», если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».
Оценивание результатов работы на практических занятиях	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется каждому студенту в группе, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций; - оценка «хорошо» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет незначительные нарушения; - оценка «удовлетворительно» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено; - оценка «неудовлетворительно» выставляется каждому студенту группы, если расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.
Оценивание результатов тестирования и контрольных срезов	<p>Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте.</p> <p>Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа рекомендованными методами.</p> <p>Шкала оценивания при тестировании:</p> <p>«отлично» - 90-100% правильных ответов;</p> <p>«хорошо» - 75-89% правильных ответов;</p> <p>«удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов;</p> <p>«неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.</p>
Оценивание результатов решения ситуационных задач	<p>Шкала оценивания:</p> <p>«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на правовой акт или экономический закон, дал математическую интерпретацию, использовал иные теоретические знания на практике.</p> <p>«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения в точности ссылки на нормативный документ или научные законы;</p> <p>«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками обыденного мышления;</p> <p>«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.</p>

Оценивание докладов, рефератов, эссе	Знание и понимание теоретического материала: - определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; - используемые понятия строго соответствуют теме; - работа выполнена самостоятельно
	Анализ и оценка информации: - грамотно применяет категории анализа; - умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; - способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; - студент использует большое количество различных источников информации; - дает личную оценку проблеме
	Построение суждений: - ясность и четкость изложения; - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; - приводятся различные точки зрения и их личная оценка. - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.
	Оформление работы: - работа отвечает 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
	- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа отвечает всем 4 критериям - оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям; - оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям; - оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.

Оценивание результатов работы на практических занятиях (дискуссия)	Оценка отлично (5 баллов): - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, при необходимости умеет задавать уточняющие вопросы или контрвопросы, умеет уточнить получаемую информацию, может дать пояснения по содержанию вопроса.
	Оценка хорошо (4 балла): - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, однако, как правило, избегает постановки уточняющих вопросов или контрвопросов, может испытывать определенные трудности в умении донести развернутую информацию до собеседника.
	Оценка удовлетворительно (3 балла): - студент не в полном объеме предметно владеет темой дискуссии. Участвуя в беседе, в большей степени ориентируется на вопросы

	<p>собеседника. Обучающийся демонстрирует среднего уровня навыки диалогической речи, вопросы собеседника не всегда усваивает с первого раза, при этом ответы дает достаточно развернутые, тем не менее, без привлечения всего когнитивного потенциала, испытывает определенные трудности в умении донести информацию до собеседника.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (менее 0-2 балла):</p> <p>- если не выполнены условия необходимые для получения удовлетворительной оценки.</p>
Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии (опрос)	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <p>- раскрыты от 86 до 100 % вопросов, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом.</p> <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <p>- раскрыты от 69 до 85% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <p>- раскрыты от 51 до 68% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (0-2 баллов):</p> <p>- раскрыто менее 51% вопросов либо ответы на вопросы отсутствуют или не раскрыты</p>

12.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерные вопросы для подготовки к экзамену (ПК-УВ-1)

1. Экспертиза– определение понятий, терминология, общие положения.
2. Экспертиза строительных проектов.
3. Экспертиза проектно-сметной и проектной документации.
4. Порядок проведения экспертизы.
5. Экспертиза в классификации средств размещения
6. Основные виды экспертиз применяемых в гостиничном хозяйстве.
7. Законодательство и нормативно-правовое обеспечение классификации
8. Объекты экологической экспертизы в гостиничном бизнесе.
9. Цели, задачи и функции государственной экспертизы
10. Перечень и содержание проектной строительной документации для госэкспертизы.
11. Диагностика инженерных систем и коммуникаций гостиницы.
12. Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц
13. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц.
14. Критерии категоричности и классификация гостиниц в России.
15. Программа производственного контроля гостиничного предприятия
16. Категорирование уровня опасности гостиничных предприятий
17. Этапы классификации гостиниц.
18. Документы по выполнению требований безопасности гостиниц.
19. Категории гостиничных номеров.
20. Гостиничные услуги являющиеся объектами обязательной классификации средств размещения различных категорий

21. Услуги общественного питания в системе классификации гостиниц и иных средств размещения
22. Инженерные системы и классификационные требования к ним
23. Участники классификации средств размещения.
24. Постсопровождение классифицированных гостиниц.
25. Экспертная оценка соответствия номеров категориям гостиниц
26. Документарная экспертная проверка средства размещения
27. Организация документооборота в экспертной деятельности и классификации
28. Оценочные протоколы в классификационной деятельности
29. Организация взаимодействия с заказчиком классификационной экспертизы
30. Федеральный перечень классифицированных объектов в РФ. Обзор функционала

Примерные задания тестового контроля

1.

Определите соответствие описания номеров и их категорий (высших):			МАТ
#	Вопрос	Ответ	
1.	номер в средстве размещения площадью не менее 75м ² , состоящий из трёх и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см) и дополнительным гостевым туалетом	сюит	
2.	номер в гостинице общей площадью не менее 40 кв. м, состоящий из 2 и более комнат (гостиной/столовой/и спальни), с 2-спальной кроватью размером 200×200 см, с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды, комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)	апартамент	
3.	однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25м ² , рассчитанный на проживание одного/двух человек с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды, комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)	студия	

2

Определите соответствие пакетов гостиничных услуг			МАТ
#	Вопрос	Ответ	
1.	RO	только размещение	
2.	BB	размещение и завтрак	
3.	HB	полупансион (размещение и двухразовое питание)	
4.	FB	полный пансион (размещение и трехразовое питание)	
5.	AI	все включено (размещение, питание, дополнительные услуги)	

3

Укажите категории номеров, определенные действующим положением о классификации:			МА
#	Ответы	Отзыв	Оценка
A.	Первая (стандарт)		+
B.	Джуниор сюит		+
C.	Пятая		+
D.	Сюит		+
E.	Джуниор люкс		0
F.	Шестая		0
G.	Полулюкс		0
H.	Блочный		0

4

Определите класс отеля, начиная с которого обязательным требованием является наличие плавательного бассейна.			МС
#	Ответы	Отзыв	Оценка
A.	3*		0
B.	4*		0
C.	5*		+

5

Малым средством размещения считается гостиница с количеством номеров не превышающим:			МС
#	Ответы	Отзыв	Оценка

Малым средством размещения считается гостиница с количеством номеров не превышающим:			MC
#	Ответы	Отзыв	Оценка
A.	25		0
B.	15		0
C.	50		+
D.	100		0

6

В каком документе отражены требования к гостиницам различных типов в зависимости от категории, а также определены категории номеров и сформулированы их специфические особенности:			MC
#	Ответы	Отзыв	Оценка
A.	Постановление правительства РФ об утверждении Положения о классификации гостиниц № 158		+
B.	Постановление Правительства Российской Федерации от 9 октября 2015 г. N 1085 г. Москва "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"		0
C.	ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования		0

7

Любое гостиничное предприятие вне зависимости от категории по просьбе гостя обязано без дополнительной оплаты обеспечить следующие виды услуг:			MA
#	Ответы	Отзыв	Оценка

Любое гостиничное предприятие вне зависимости от категории по просьбе гостя обязано без дополнительной оплаты обеспечить следующие виды услуг:			МА
#	Ответы	Отзыв	Оценка
A.	вызов скорой помощи, других специальных служб		+
B.	пользование медицинской аптечкой		+
C.	доставка в номер корреспонденции, адресованной потребителю		+
D.	Побудка к определенному времени		+
E.	Предоставление кипятка, иголок, ниток, одного комплекта посуды.		+
F.	Услуги массажиста		0
Позволяет выбирать один или несколько правильных ответов из заданного списка. (МС/МА)			

8

Укажите количество категорий средств размещения в соответствии с действующей системой классификации гостиниц в РФ			NUM
G.	6		+

9

Укажите, как называется высшая категория номера в средстве размещения площадью не менее 35 м ² , состоящего из двух жилых комнат (гостиной и спальни), рассчитанного на проживание одного/двух человек			SA
	Ответы	Отзыв	Оценка
	люкс		100

10

Код ОКВЭД, соответствующий группировке "Деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания" - 79.11			TF
Балл по умолчанию:			1
	Ответы	Отзыв	Оценка
	Верно		0
	Неверно	+	100

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой
Успенская _____

канд. техн. наук, доц. М. Е.

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса _____

О.В. Федорова

«__» _____ 20__ г.