



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Педагогическим советом Колледжа  
Протокол № 04 от «25» января 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.В.01. Тенденции развития индустрии гостеприимства  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена  
по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство  
Квалификация: специалист по туризму гостеприимству  
год начала подготовки: 2024**

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Старикова Е.В.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.16. Туризм и гостеприимство</i>	<i>Варламова А.В.</i>



## *СОДЕРЖАНИЕ*

- 1**    **Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
- 2**    **Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3**    **Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
- 4**    **Фонд оценочных средств дисциплины**
- 5**    **Условия реализации программы дисциплины**
- 6**    **Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Тенденции развития индустрии гостеприимства»

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.В.01. Тенденции развития индустрии гостеприимства** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 5, ОК 9.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные



		цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной




	на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	50
<i>в т.ч. в форме практической подготовки (если предусмотрено)</i>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
контрольная работа (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	

<sup>1</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Тенденции развития индустрии гостеприимства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные занятия, семинары, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства</b>		<b>12/4/2</b>	
Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Основные исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции и инновации.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Исторические этапы развития индустрии гостеприимства.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Подготовка презентаций: «Гостиничные сети». Анализ литературы для участия в круглом столе		
Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Современное состояние индустрии гостеприимства. Национальные и международные цепи. Международные гостиничные сети в РФ. Основные тенденции развития индустрии гостеприимства		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Круглый стол на тему «Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства»		
Тема 1.3. Гостиничные услуги	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Понятие и особенности гостиничных услуг. Основные и дополнительные услуги. Гостиничный продукт и его характеристики.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Характеристика и отличительные особенности гостиничных услуг. Гостиничный продукт и его свойства. Отличительные особенности гостиничного продукта		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
Подготовка реферата и презентации на тему: «Современные модели гостиничного продукта»			
Тема 1.4. Правовые	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9.
	Нормативно-правовое обеспечение деятельности гостиничных предприятий в РФ.		



аспекты гостиничной деятельности в Российской Федерации	Стандартизация гостиничных услуг.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Правила предоставления гостиничных услуг. Основные нормативно-правовые документы гостиничной отрасли в РФ		
<b>Раздел 2. Гостиничные предприятия</b>		<b>10/8</b>	
Тема 2.1 Классификация гостиниц	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Понятие средства размещения. Стандартная классификация средств размещения. Типология гостиниц.		
Тема 2.2 Классификация номеров	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Классификация номеров в РФ. Европейская классификация номеров.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Тестирование по классификации номеров		
Тема 2.3 Гостиничные службы	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Характеристика службы приема и размещения. Характеристика основных гостиничных служб		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Функции службы приема и размещения. Основные гостиничные службы. Характеристика гостиничных служб		
Тема 2. 4. Персонал гостиничных предприятий	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Профессиональная этика персонала. Особенности контакта персонала отеля с клиентами		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Профессиональное мастерство персонала гостиничных служб. Функциональные обязанности администратора.		
<b>Раздел 3. Дополнительные услуги, предоставляемые в гостиничных предприятиях</b>		<b>10/4</b>	
Тема 3.1. Организация и предоставление дополнительных услуг	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	8	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Характеристика дополнительных услуг. Услуги бронирования. Современные тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.		
	<b>Практическое занятие:</b>	2	
	Функционал и тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.		
Тема 3.2.	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5,



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 8

Организация питания в отеле	Организация службы питания в гостинице. Типы предприятий питания в гостинице. Обслуживание в номерах (room-service). Кейтеринг как сектор сферы службы питания. Виды кейтеринга. Современные тенденции развития службы питания в гостинице.		ОК 9
	<b>Практическое занятие:</b> Функционал службы питания в гостинице.	2	
<b>Консультации</b>			
<b>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>50 часов</b>	





### **3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**

Практические занятия заключаются в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных средств компьютерной графики, мультимедиа, коммуникационных технологий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать эти навыки на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Практические занятия проводятся в форме практических работ.

#### **3.1. Тематика и содержание практических занятий**

Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире

Содержание: Исторические этапы развития индустрии гостеприимства.

Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства

Содержание: Круглый стол на тему «Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства»

Тема 1.3. Гостиничные услуги

Содержание: Характеристика и отличительные особенности гостиничных услуг. Гостиничный продукт и его свойства. Отличительные особенности гостиничного продукта

Тема 1.4. Правовые аспекты гостиничной деятельности в Российской Федерации

Содержание: Правила предоставления гостиничных услуг. Основные нормативно-правовые документы гостиничной отрасли в РФ

Тема 2.2 Классификация номеров

Содержание: Тестирование по классификации номеров

Тема 2.3 Гостиничные службы

Содержание: Функции службы приема и размещения. Основные гостиничные службы. Характеристика гостиничных служб

Тема 2.3 Гостиничные службы

Содержание: Профессиональное мастерство персонала гостиничных служб. Функциональные обязанности администратора.

Тема 3.1. Организация и предоставление дополнительных услуг

Содержание: Функционал и тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.



Тема 3.2. Организация питания в отеле

Содержание: Функционал службы питания в гостинице.

### 3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы

Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире

Содержание: Подготовка презентаций: «Гостиничные сети». Анализ литературы для участия в круглом столе.

Тема 1.3. Гостиничные услуги

Содержание: Подготовка реферата и презентации на тему: «Современные модели гостиничного продукта»

## 4. Фонд оценочных средств дисциплины

### 4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
3	Диф. зачет

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b> организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием	Демонстрация знаний истории становления и развития индустрии гостеприимства. Использование простейших методик для обслуживания гостей. Использование современных методик и приемов для оказания качественной услуги. Демонстрация знаний основных требований к гостиничным предприятиям. Демонстрирует знание требований к работе персонала. Демонстрация знаний типологии гостиниц и классификации номеров. Демонстрация знаний и умений разработки анимационных программ.	Текущий контроль в форме: - устного опроса на практических занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - выполнение творческих работ в малых группах; - тестирование.  Промежуточная аттестация - Диф.зачет



различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг, выделять целевой сегмент клиентской базы собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка, ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж

распознавать задачу/или проблему в профессиональном/или социальном контексте; анализировать задачу/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника),

Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее



<p>значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития, организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>		
<p><b>Знать:</b>- законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные</p>		



процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;

технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением,



в т.ч. на иностранном языке;  
способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей;  
методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;  
каналы и технологии продаж гостиничного продукта;  
ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия;  
принципы создания системы «лояльности» работы с гостями;  
методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам;  
виды отчетности по продажам;  
нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и п документооборот службы бронирования и продаж;  
перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта  
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  
основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной смежных областях, методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач



профессиональной деятельности, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива; психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации

**Формируемые компетенции:**



Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Текущий контроль:</b> – домашние задания проблемного характера; – практические задания – работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера; - тестовые задания по соответствующим темам.  <b>Промежуточная аттестация:</b> Диф.зачет
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### 4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

Текущий контроль – домашние задания проблемного характера;

– практические задания/работы

– работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера;

- тестирования.

Промежуточную аттестацию- диф.зачет

#### 4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:

##### 4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий в виде практических заданий, контрольных работ, тестирования.





## Примерные задания

### 1. В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

А. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25 Апреля 1997 г. № 490;

Б. Приказ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. №1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями"

В. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»

Г. Закон о защите прав потребителя.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет.

Ответ: Д.

### 2.К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

А. Меблированные комнаты.

Б. Квартиры сдаваемые в наем

В. Дома сдаваемые в наем.

Г. Кемпинги.

Д. Коттеджи сдаваемые в наем.

Ответ: Б,В,Д.

### 3.Отметьте неверное утверждение. Гостиницы обладают следующими признаками:

А. Состоят из номеров, число которых превышает определенный минимум.

Б. Предоставляют разнообразные гостиничные услуги.

В. Сгруппированы в классы и категории в соответствии с предоставляемыми услугами.

Г. Не входят в категорию специализированных заведений.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет

Ответ: Д. 10

### 4. «Альпотели» это:

А. Отели на дорогах.

Б. Отели для длительного проживания.

В. Отели в центре города.

Г. Отели для бизнесменов.

Д. Отели в горах.

Е. Отели на берегу океана.

Ответ: Д.

### 5. К крупной гостинице – «курорт на воде» относится термин:

А. Ротель.

Б. Ботель.



- В. Флотель.
  - Г. Флайтель.
  - Д. Отель – курорт.
  - Е. Пансионат.
- Ответ: В.

**6.К небольшой гостинице на воде» относится термин:**

- А, Ротель.
  - Б. Ботель.
  - В. Флотель.
  - Г. Флайтель.
  - Д. Отель – курорт.
  - Е. Пансионат.
- Ответ: Б.

**7. Передвижная гостиница вагон это:**

- А, Ротель.
  - Б. Ботель.
  - В. Флотель.
  - Г. Флайтель.
  - Д. Отель – курорт.
  - Е. Пансионат.
- Ответ: А.

**8. По размеру гостиницы делятся на (поставьте количество номеров):**

- А.Малые –
  - Б.Средние –
  - В.Большие –
  - Г.Мега – отели-
- Ответ: А –до 150; Б -150 до 290; В - от 300 до 600; Г – более 600 номеров.

**9. В России в систему категоризации гостиниц положены в основу:**

- А.Рекомендации ЮНВТО.
  - Б.Всемирного банка.
  - В.ЮНЕСКО.
  - Г.Рекомендации ВТО.
  - Д.Все ответы верны.
  - Е.Правильного ответа нет.
- Ответ: А.

**10. В мире существует единая классификация гостиниц?**

- А.Да.
  - Б.Нет.
- Ответ: Б.

**11. По количеству и качеству предоставляемых услуг система классификации гостиниц может быть:**

- А. По часам



- Б. По звездам
  - В. По книгам
  - Г. По буквам
  - Д. По разрядам
  - Е. По пальцам
- Ответ: Б.

**12. По количеству предоставляемых услуг система классификации может быть:**

- А. Системы АА.
  - Б. Звездная (Европейская классификация)
  - В. Системы В&В.
  - Г. Открытой системы.
  - Д. Закрытой системы.
- Ответ: Б.

**13. Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:**

- А. Греция.
  - Б. Великобритания.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России, Австрии, Бельгии.
- Ответ: Д.

**14. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:**

- А. Греции.
  - Б. Великобритании.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России.
  - Е. Австрии, Бельгии.
- Ответ: Б.

**15. Классификация услуг гостиниц системы букв распространена в:**

- А. Греции.
  - Б. Великобритании.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России.
  - Е. Австрии, Бельгии.
- Ответ: А.

**16. Самой распространенной классификацией является:**

- А. Звездная.
- В. Система разрядов.
- Б. АА.
- Г. ААА.



- Д. Система букв.
- Е. Алмазов.
- Ответ А.

**17. Отметьте, какие из перечисленных ниже инвестиционных стратегий относятся к франчайзингу:**

- А. Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем.
- Б. Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам ее управляет.
- В. Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем.
- Г. Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность.
- Д. Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду.
- Е. Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.

Ответ: Б, В.

**18. Франчайзинг это:**

- А. Аренда гостиницы.
- Б. Покупка гостиницы в собственность.
- В. Коммерческая передача торгового знака, НОУ-ХАУ приемов и методов работы головной компании.
- Г. Объединение независимых компаний для решения общих маркетинговых целей.
- Д. Управление гостиницей по контракту.

Е. Все ответы верны.

Ответ: В.

**19. Крупнейшей гостиничной компанией в мире управляемой на основе договора франчайзинга является:**

- А. Holiday Inn Worldwide
- Б. Hospitality Franchise System
- В. Hilton
- Г. Choice International
- Д. Accor E. Best Western

Ответ: Б.

**20. Основные функции службы приема и размещения:**

- А. Поддержка необходимого санитарного состояния номеров
- Б. Услуги химчистки
- В. Контроль систем теплоснабжения
- Г. Контроль технического оборудования
- Д. Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами
- Е. Регистрация и размещение гостей

Ответ: Е.

**21. Основные функции службы эксплуатации номерного фонда:**

- А. Обслуживание гостей в номерах.
- Б. Бронирование номеров.
- В. Вопросы по организации презентаций.



- Г. Оказание услуг справочной службы.
- Д. Изучение и анализ потребности клиентов.
- Е. Прием, регистрация и размещение туристов по номерам.

Ответ: А.

**22. Основные функции службы общественного питания:**

- А. Оказание услуг связи.
- Б. Оказание бытовых услуг.
- В. Организация и обслуживание банкетов.
- Г. Анализ состояния гостиничного рынка.
- Д. Обслуживание туристов в номерах.
- Е. Контроль за работой системы кондиционирования.

Ответ: В.

**23. К службе питания и напитков не относится:**

- А. Кухня.
- Б. Обслуживания номерного фонда.
- В. Рестораны.
- В. Бары.
- Г. Банкетная служба.
- Д. Отдел стюардинга.
- Е. Все ответы верны.

Ответ: Б

**24. Основные функции инженерно-технической службы:**

- А. Услуги парикмахерской
- Б. Создание условий для функционирования электротехнических устройств
- В. Спортзал
- Г. Услуги портного
- Д. Торговые киоски
- Е. Контроль за соблюдением норм и правил экологической безопасности

Ответ: Б.

**25. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж:**

- А. Портье
- Б. Посыльных
- В. Химчистки
- Г. Прачечной
- Д. Бронирования
- Е. Телефонных операторов.

Ответ: Д.

**26. К дополнительным услугам относятся:**

- А. Хранение ценностей багажа.
- Б. Отправка и получение писем и телеграмм.
- В. Медицинская помощь.
- Г. Организация продажи билетов на все виды транспорта.
- Д. Экскурсионное обслуживание.



Е. Прокат автомобилей.

Ответ: Г, Д, Е

**27. К бесплатным услугам относятся:**

А. Побудка к определенному времени.

Б. Доставка цветов.

В. Заказ мест в ресторанах города.

Г. Доставка корреспонденции в номер.

Д. Предоставление в номер посуды и столовых приборов.

Е. Вызов такси.

Ответ: А, Г, Д.

**28. Подтверждение на бронь необходимо для того, чтобы:**

А. Гостиница могла увеличить счет гостя.

Б. Гостиница могла доказать, что заказчик был информирован об условиях бронирования в данном отеле.

В. Что бы клиент не мог отказаться от приезда.

Г. Подтверждение на бронь явилось основанием для скидок клиенту.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет.

Ответ: Б.

**29. Конкретный номер бронируется:**

А. Всем желающим.

Б. Знакомым.

В. Постоянным клиентам.

Г. VIP-клиентам.

Д. За дополнительную оплату.

Е. За взятку

Ответ: А.

**30. Разрешение на поселение:**

А. Документ, по которому клиент производит оплату за проживание

Б. Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице

В. Документ, дающий право на занятие номера и места в номере

Г. Гарантия, что оплата произведена

Д. Документ учета использования номерного фонда

Е. Документ на получение ключа от номера

Ответ: В.

**31. Согласно российской классификации гостиниц, номер «сюит» это:**

А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного -двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.



В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой? спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средства размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Г.

### **32. Согласно российской классификации гостиниц, номер «люкс» это:**

А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного – двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой? спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средства размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом ( умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: А.

### **33. Согласно российской классификации гостиниц, номер «апартамент» это:**

А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного – двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.



Г. Номер в составе средства размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в составе средства размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в составе средства размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: В.

#### **34. Согласно российской классификации гостиниц, номер «студия» это:**

А. Номер в составе средства размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного - двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средства размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в составе средства размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в составе средства размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Б.

#### **35. Согласно российской классификации гостиниц, номер «второй категории» это:**

А. Номер в составе средства размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного \_ двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средства размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.





Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом ( умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек ,с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Д.

#### 4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации

1. Основные исторические этапы развития индустрии гостеприимства.
2. Зарождение и развитие индустрии гостеприимства в Древнем мире и в Средние века.
3. Предыстория развития индустрии гостеприимства (до начала XIX в.).
4. История развития гостеприимства (начало XIX – начало XX вв.).
5. История развития гостеприимства (начало XX в. – середина XX в.).
6. История развития гостеприимства (с середины XX в. и до настоящего времени).
7. Основные факторы развития индустрии гостеприимства.
8. Современное состояние индустрии гостеприимства.
9. Международная гостиничная ассоциация.
10. Российская гостиничная ассоциация.
11. Национальные и международные цепи.
12. Международные гостиничные сети в РФ.
13. Основные понятия, особенности и характеристики гостиничных услуг.
14. Особенности услуг, их отличительные характеристики и специфика управления.
15. Классификация средств размещения.
16. Типология гостиниц.
17. Типология номерного фонда гостиницы.
18. Нормативные правовые акты РФ и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий и иных средств размещения.
19. Деятельность основных гостиничных служб.
20. Основные задачи и функции службы бронирования.
21. Основные задачи и функции службы приема и размещения.
22. Рабочие места службы приема и размещения.
23. Оснащение рабочего места сотрудника службы приема и размещения.
24. Основные задачи и функции службы эксплуатации номерного фонда.
25. Основные задачи и функции службы безопасности.
26. Основные задачи и функции инженерно-технической службы.
27. Вспомогательные службы гостиницы.
28. Виды завтраков, их характеристика.
29. Методы обслуживания при организации питания в гостиничных предприятиях и иных средств размещения.



30. Общая характеристика системы обслуживания на предприятиях общественного питания.
31. Классификация предприятий питания.
32. Организация питания в гостиницах.
33. Правила обслуживания гостей в номерах гостиниц.

Практические задания

1. Приведите примеры позитивного и негативного воздействия политических, социальных, экономических и технологических факторов на рост гостиничных цепей в РФ.
2. Приведите примеры позитивного и негативного воздействия политических, социальных, экономических и технологических факторов на рост гостиничных цепей в мире.
3. Проанализируйте деятельность иностранных гостиничных и ресторанных компаний на территории РФ.
4. Проанализируйте деятельность иностранных гостиничных и ресторанных компаний в РФ.
5. Укажите примеры (не менее трех) взаимосвязи между стратегиями маркетинга, финансов, управления персоналом, проявляющиеся в действиях международных гостиниц
6. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи HolidayInn, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
7. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи Marriott, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
8. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи KempinskiHotels, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
9. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи Hilton, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
10. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи HyattHotels, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
11. Охарактеризуйте основные различия в развитии гостеприимства на Западе и на Востоке в Древнем мире (сущность, примеры).
12. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели мира (не менее трех).
13. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели РФ (не менее трех).
14. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели г. Москвы (не менее трех).
15. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели Московской области
16. Традиции современной индустрии гостеприимства (технологии обслуживания и управления), зародившиеся в Древнем мире
17. Традиции современной индустрии гостеприимства (технологии обслуживания и управления), зародившиеся в Средневековье.
18. Поясните следующие термины: караван-сарай, таверна, постоялый двор, гостиница, почтовые станции, à la carte, table d'hôte.



19. Современные виды обслуживания, предлагаемые в мировой индустрии гостеприимства.
20. Приведите исторические примеры влияния индустрии гостеприимства одной страны на развитие индустрии гостеприимства другой страны.

#### 4.4. Критерии и показатели оценивания

##### Для текущего контроля

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания
«5»	Тест /ответы	85% правильных ответов
«4»	Тест /ответы	69-85 % правильных ответов
«3»	Тест /ответы	50-69 % правильных ответов
«2»	Тест /ответы	< 50 % правильных ответов;

##### Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Устный ответ	Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;	Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами, самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности, владеть деловым стилем общения, делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторять дословно текст учебных материалов; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, дополнительную литературу, первоисточники; Самостоятельно, уверенно и безошибочно применять термины индустрии гостеприимства, применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного



			недочёта, который легко исправляет по требованию;
«4»		Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные	Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной деловой речи и сопровождающей письменной. Ответ самостоятельный; Наличие не грубых неточностей в изложении материала; Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов учителя восполняются сделанные пропуски.



		вопросы преподавателя.	
«3»		<p>Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p>	<p>Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении; Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов; Отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебного материала, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте; Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении записей, первоисточников или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки. Слабое знание о предмете; Только при помощи наводящих вопросов студент может уловить связи.</p>
«2»		<p>Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;</p>	<p>Не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.</p>



			Имеются грубые смысловые ошибки в терминах и понятиях.
			Не может самостоятельно составить определенный документ

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**5.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя,

техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный переносной проектор с экраном), магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы,

демонстрационные учебно-наглядные пособия - комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», оснащенный оборудованием: оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя,

техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный переносной проектор с экраном), магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы,

демонстрационные учебно-наглядные пособия - комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя,

техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный переносной проектор с экраном), магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы,

демонстрационные учебно-наглядные пособия - комплект учебно-наглядных пособий.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение, видеофильмы по различным темам, рабочее место преподавателя,

техническими средствами: видеооборудование (мультимедийный переносной проектор с экраном), магнитная доска, компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы,

демонстрационные учебно-наглядные пособия - комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)», оснащенная:

кровать одноместная, прикроватная тумбочка, настольная лампа (напольный светильник),



бра – 2 шт., мини – бар, стол, кресло, стул, зеркало, шкаф, телефон, верхний светильник, кондиционер, телевизор, гладильная доска, утюг, пылесос, душевая кабина, унитаз, раковина, зеркало, одеяло, подушка, покрывало, комплект постельного белья, шторы, напольное покрытие, укомплектованная тележка горничной, ершик для унитаза, ведро для мусора, держатель для туалетной бумаги, стакан, полотенце для лица, полотенце для тела, полотенце для ног, салфетка на раковину, полотенце коврик, индивидуальные косметические принадлежности.

Лаборатория "Учебный ресторан или бар", оснащенная:

мельница для льда, джигер, барный поднос, кулер для льда, кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат, кофемолка – электрическая, темпер, ручник, полирующие полотенца для столовых приборов, нарзанник, мадлер, сквизер, шейкер бостон, шейкер классический, стрейнер, гейзеры, настенные часы, барный органайзер, мерный стакан, совок для льда, разделочная доска, стеклянные миски, металлический поднос, тарелка пирожковая, салфетки, барный нож, пинцет барный, смесительный стакан, барная ложка, кувшин для сока, бокал для коньяка (снифтер), хайбол, харикейн (бокал для Пино Колады), бокал для мартини (коктейльная рюмка), рокс, бокал для кофе по-ирландски (irish), минаж (соль/перец), кофейная ложка, ложка для эспрессо, пара для эспрессе (блюдец + кружка), пара для капучино (блюдец + кружка), молочник, сахарница, питчер, барная стойка, стол для зоны бариста, стол банкетный, стул банкетный, стол прямоугольный подсобный, барные стулья, стойка ограждения под канат, канат, стойка, коктейльные трубочки, бумажные салфетки, стаканы пластиковые, мусорные пакеты, пластиковая пленка, губки для мытья посуды, губки железные, полотенно вафельное, жидкость для мытья посуды, жидкое мыло, одноразовые перчатки, одноразовые бумажные полотенца.

Мастерская "Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования, оснащенная комплексной автоматизированной системой управления отелем, имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000), ключи-карты для электронных замков, мини-сейф, энкодер магнитных карт, терминал для платежных карт, телефон/факс, настенные часы, зеркало, настольная лампа, флеш-накопитель, кулер, корзина для мусора, стойка администратора, шкаф стеллаж для документов полузакрытый, кресло для гостиницы, ученический стол, стол журнальный, стул офисный, устройство для имитации телефонного звонка, жк панель, мобильная стойка под жк панель, короткофокусный проектор с экраном, презентер, бумага (формат А4), блокнот, стикеры, пластиковая папка, файлы, степлер, скобы для степлера, карандаш, ластик, штрих, держатель для ручки с ручкой, калькулятор, ножницы, ручка шариковая, коробка скрепок, картридж для МФУ, карта города (туристическая), органайзер для канцелярии, лотки для бумаг, пилот, 6 розеток/

Мастерская "Сервис на объектах гостеприимства «Горничная», оснащенная кровать одноместная, прикроватная тумбочка, настольная лампа (напольный светильник), бра, мини – бар, стол, кресло, стул, зеркало, шкаф, телефон, верхний светильник, кондиционер, телевизор, гладильная доска, утюг, пылесос, душевая кабина, унитаз, раковина, зеркало, одеяло, подушка, покрывало, комплект постельного белья, шторы, напольное покрытие. укомплектованная тележка горничной, ершик для унитаза, ведро для мусора, держатель для туалетной бумаги, стакан, полотенце для лица, полотенце для тела, полотенце для ног, салфетка на раковину, полотенце коврик, индивидуальные косметические принадлежности

## **6. Информационное обеспечение реализации программы**



Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательная организация выбирала не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, дополнен новыми изданиями.

### 6.1. Основные печатные издания

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=400093>

### 6.2. Основные электронные издания

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

### 6.3. Дополнительные источники :

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>
2. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>
3. Романюк, А. В., Проблемы и перспективы индустрии гостеприимства, туризма и спорта : сборник материалов / А. В. Романюк. — Москва : Русайнс, 2024. — 245 с. — ISBN 978-5-466-03791-3. — URL: <https://book.ru/book/951031> (дата обращения: 13.05.2024). — Текст : электронный.
4. Строев, В. В., Развитие туризма в России : учебник / В. В. Строев, А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. — Москва : Русайнс, 2024. — 169 с. — ISBN 978-5-466-06268-7. — URL: <https://book.ru/book/953601> (дата обращения: 13.05.2024). — Текст : электронный.