



**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»  
ФГБОУ ВПО «РГУТиС»**

**Филиал ФГБОУ ВПО «РГУТиС» в г. Махачкале**

Директор филиала  
ФГБОУ ВПО «РГУТиС»  
в г. Махачкале  
Ханбабаева З.М.



29 августа 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ОД.7 «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**основной образовательной программы высшего образования – программы  
академического бакалавриата**

**по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»**

**профиль: предпринимательство в туризме**

**Квалификация: бакалавр**

**Разработчик:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
доцент		д.ф-м.н. Шихсаидов М.Ш.

**Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
секретарь		к.филос.н Курбанова А.М.

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

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
доцент		к.э.н., доцент Даитов В.В.



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы академического бакалавриата по направлению подготовки **Туризм**.

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы туризма», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом» ООП «Туризм»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК – 4	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
ОПК – 2	способностью к разработке туристского продукта;
ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

1. организацией обслуживания потребителей туристских услуг;
2. организацией и технологиями оказания различных туристских услуг;
3. методическим и информационным обеспечением проектирования туристских услуг; методическим обеспечением расчетов стоимости туристских услуг и продуктов;
4. технологиями продвижения и реализации туристских услуг и продуктов;
5. технологиями и организацией видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия.
6. основными направлениями изучения потребителей туристских услуг;
7. сегментацией рынка туристских услуг;
8. мотивацией потребителей туристских услуг;
9. общими приемами организации обслуживания потребителей туристских услуг

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3-м курсе и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции – 6 часов, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа обучающихся - 92 часа и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-диалоги; практические занятия, в том числе беседы, мастер-классы, смешанные формы, презентация результатов индивидуальных заданий; подготовка реферата, посещение туристической выставки, выездные занятия на специализированные предприятия, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме ситуационных задач, и тестов, промежуточная аттестация в форме зачета, экзаменов.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№	Индекс	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
пп	компетенц	



	ии	
1.	ОК – 4	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
2.	ОПК – 2	способностью к разработке туристского продукта;
3.	ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП:

Дисциплина «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы академического бакалавриата по направлению подготовки **Туризм**

Данная дисциплина является предшествующей для следующей дисциплины:

- Бизнес-планирование.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

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

Для заочной формы обучения:

Общая трудоемкость дисциплины составляет \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_ зачетных единиц/ 108

акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	семестры			
		6			
<b>Контактная работа обучающихся</b>	16	16			
в том числе:	-	-			
Лекции	6	6			
Практические занятия	6	6			
<b>Консультации</b>	2	2			
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	2 зачет	2 заче т			
<b>Самостоятельная работа</b>	92	92			



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

СМК РГУТиС

Общая трудоемкость	час	108	108			
	з.е.	3	3			



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

СМК РГУТиС

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**  
**Заочная форма обучения**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения														
			Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО			
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы							
1	Организация и технологии оказания различных гостиничных услуг	организация и технологии гостиничной деятельности. инновационные технологии в гостиничной деятельности	2	Проблемная лекция	-											23	работа с литературой и Интернет-ресурсам



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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО



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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Контактная работа обучающихся с преподавателем													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО		
		организация и технологии услуг развлечения; инновационные технологии в организации досуговой деятельности <b>Контрольная точка 1.</b>	-		1	смешанная форма семинара. Тестирование									23	работа с литературой и Интернет-ресурсами



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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Контактная работа обучающихся с преподавателем													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО		
		организация и технологии деятельности предприятий питания в гостинице;	2	лекция – диалог	1	Семинар									23	подготовка индивидуальных заданий :презентация





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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения																	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем																	
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО							



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Контактная работа обучающихся с преподавателем													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО			
		<b>Контрольная точка 2</b>			1	тестирование										
2	Методическое и информационное обеспечение гостиничных услуг. Методические основы	информационное обеспечение гостиничной деятельности;	2	проблемная лекция												



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения														
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы							
	определения стоимости гостиничных услуг																
		<b>Контрольная точка 3.</b>	-		1	тестирование										23	Подготовка к тестированию
3	Технологии продвижения и реализации гостиничного продукта и услуг	<b>Контрольная точка 4.</b>	-		2	тестирование											
			6		6							2			92		



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

СМК РГУТиС



## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book>
2. Котлер, Филип. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book>
3. Сервис и туризм: словарь-справочник / Под ред. Ю.П. Свириденко, О.Я. Гойхмана. - М.: Альфа-М, 2008. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book>

## Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
2. <http://www.turlib.ru> – туристическая библиотека «Все о туризме»
3. Сайт Всемирной туристской организации <http://www.world-tourism.org>
4. Сайт Федерального агентства по туризму <http://www.russiatourism.ru/>

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

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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОК – 4	способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Раздел 1 Раздел 3.	основные правила работы в команде с социальными и этническими, конфессиональными и	применять на практике знания основных правил работы в команде с социальными, этническими, конфессиональными и культурными	навыками работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС

				культурны ми различиям и	различиями	различия
2.	ОПК – 2	способностью к разработке туристского продукта;	Раздел 1. Раздел 2.	теоретичес кие основы организаци и работы исполнител ей	применять на практике знания по организации работы исполнителей	навыками организовыва ть работу исполнителе й
3.	ОПК- 3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов	Раздел 1. Раздел 3.  Раздел 2.	нормативн о- технологич ескую документа цию, регламенти рующую гостиничну ю деятельнос ть	применять на практике знания нормативно- технологическо й документации, регламентирую щей гостиничную деятельность	навыками применения нормативно- технологичес кой документаци и, регламентиру ющей гостиничную деятельность

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе изучения дисциплины прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____

университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Все мероприятия текущего контроля студент должен выполнить и быть аттестован по ним в баллах.

Рейтинговая оценка студентов по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)
  - текущий контроль успеваемости (max 65 баллов), в том числе:
    - 1 задание текущего контроля (max 10 баллов)
    - 2 задание текущего контроля (max 10 баллов)
    - 3 задание текущего контроля (max 10 баллов)
    - 4 задание текущего контроля (max 35 баллов)
    - бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)
- max  
100 баллов**

**7.3. 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.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>Формируемые компетенции: ОК-4</b>			
	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных гостиничных услуг	Смешанная форма семинара	Текущий контроль в форме тестирования.
	Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение гостиничных услуг. Методические основы определения стоимости гостиничных услуг	Отчетный семинар по темам раздела	Текущий контроль в форме тестирования
<b>Формируемые компетенции: ОПК-2</b>			
	Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение	Отчетный семинар по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
	гостиничных услуг. Методические основы определения стоимости гостиничных услуг		(текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Разделы 2-3	Текущий контроль в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (10 заданий)
<b>Формируемые компетенции: ОПК-3.</b>			
	Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение гостиничных услуг. Методические основы определения стоимости гостиничных услуг	Отчетный семинар по темам раздела	Текущий контроль в форме тестирования
	Раздел 3. Технологии продвижения и реализации гостиничного продукта и услуг	Отчетный семинар по темам раздела	Текущий контроль в форме тестирования

### **Раздел 1. Организация и технологии оказания гостиничных услуг**

#### **Промежуточная аттестация по разделу 1.**

**Вид контрольного задания:** зачетное тестирование (50 заданий)

#### **Пример контрольного задания**

**Вопрос № 1.** Жизненный цикл гостиничного продукта состоит из:

- а пяти фаз;
- б четырех фаз;
- в. трех фаз;
- г. двух фаз.
- д. одной фазы.

**Вопрос №2.** Внедрение гостиничного продукта – это...



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____

- а. период медленного роста продаж, когда продукт выводится на рынок, прибыли в этой стадии нет;
- б. период нахождения и формулировки идеи нового продукта;
- в. период быстрого проникновения продукта на рынок и растущей прибыли;
- г. период торможения роста продаж, так как к этому времени продукт принят большинством потенциальных покупателей
- д. осознание необходимости сделать покупку, поиск информации о товарах, оценка предлагаемых вариантов, решение купить, поиск информации о новых товарах.

**Вопрос № 8.** В каких документах отражена ответственность авиаперевозчика за жизнь и здоровье пассажира при перевозке?

- А) Чикагская конвенция.
- Б) Варшавская конвенция.
- В) Афинская конвенция.
- Г) Монреальская конвенция
- Д) Бернская конвенция.
- Е) Женевская конвенция.

**Вопрос №9.** Экскурсия в переводе с латинского означает:

- 1. поездка;
- 2. познание;
- 3. путь;
- 4. история;
- 5. показ;
- 6. рассказ.

**Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение гостиничных услуг;  
методическое обеспечение расчетов стоимости гостиничных услуг и продуктов.**

**Вид контрольного задания:** отчетный семинар по темам раздела

**Пример контрольного задания:** тестирование.

**Вопрос №1** Техническое обеспечение - это

- а совокупность методов и средств, регламентирующих взаимодействие работников с техническими средствами и между собой в процессе разработки и эксплуатации информационной системы
- б комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы
- в совокупность единой классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков

**Вопрос №2** Электронный офис - это

- а документы и массивы документов в информационных системах
- б система автоматизации работы учреждения, основанная на использовании компьютерной техники
- в совокупность хранимых в памяти компьютера данных

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

**Вопрос №3** Какое специализированное программное обеспечение используется в гостинице

- а ПК Гермес
- б ПК Само-тур
- в ПК Мастер-тур

**Вопрос №4** Какие из перечисленных программ не являются СУБД

- а Microsoft Access
- б Microsoft FoxPro
- в MicrosoftProject
- г Microsoft SQL Server

**Вопрос №5** Что из перечисленных моделей не является моделью баз данных

- а объектно-ориентированная модель
- б модель обмена
- в реляционная модель

## Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг

**Вид контрольного задания:** отчетный семинар по темам раздела

**Пример контрольного задания:** Доклад в форме электронной презентации на тему (по выбору преподавателя)

Организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности.

1. История зарождения и развития гостиничного хозяйства в любой стране мира.
2. История зарождения и развития гостиничного хозяйства в России..
3. Основные особенности, ,проблемы и перспективы развития гостиничной отрасли в регионах РФ.
4. Рынок гостиничных услуг в республике ,крае ,области, городе(родине студента
5. Системы классификации средств размещения в разных странах мира.
6. Национальные системы классификаций
7. Классификация средств размещения в РФ
8. Характеристика гостиничных цепей.
9. Виды классификаций гостиниц и других

Организация и технологии деятельности предприятий питания; инновационные технологии в деятельности предприятий питания.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____

1. Состояние и перспективы развития рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны)
2. Состояние и перспективы развития конкретного сегмента (быстрого питания, предприятий национальной кухни, предприятий питания для детей и т.д.) рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны)
3. Особенности организации диетического и лечебного питания
4. Особенности организации питания спортсменов (занимающихся конкретным видом спорта)
5. Особенности организации питания на транспорте (железнодорожном, водном, воздушном)
6. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников
7. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице
7. Организация работы складского хозяйства предприятий с полным производственным циклом, заготовочных, доготовочных. Функции кладовщика.
8. Роль и значение тарного хозяйства. Классификация и виды тары. Стандартизация тары. Организация работы с тарой. Мероприятия по снижению потерь по таре.
9. Классификация транспортных средств. Транспортные тарифы, их виды и выбор.
10. Условия создания цехов, их классификация и взаимосвязь. Бесцеховая структура, ее целесообразность.

#### 1 Жизненный цикл гостиничного продукта.

- 1.3. Организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности.
  1. Организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности.
  2. Общие требования к средствам размещения в Российской Федерации.
  3. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров 8. Европейский стандарт классификации номеров
  4. Российская классификация номерного фонда
  5. Гостиничные ассоциации: цели, задачи, партнеры.
  6. Международной гостиничной ассоциации (МГА).
  7. Основные направления деятельности **Российской гостиничной ассоциации (РГА)**.
  8. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.
  9. Международные гостиничные правила
  10. Международная гостиничная конвенция
- 1.4. Организация и технологии услуг развлечения; инновационные технологии в организации досуговой деятельности
  1. Анимация в гостиничном сервисе.
  2. Анимация в ресторанном сервисе.
  3. Сценарии анимационных программ для вечеров общения и танцевальных вечеров.
  4. Моделирование игр под цели и условия анимации.
  5. Проведение викторин, конкурсов, игр и развлечений.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
--	---	---------------------

6. Сценаристика анимации при занятиях боулингом, бильярдом, теннисом.
7. Сценаристика анимации у воды и на воде.
8. Сценаристика анимации в фитнес-центрах, вокруг русской бани, сауны, солярия.
9. Сценаристика для стилизованных застолий, корпоративных мероприятий в ресторане, юбилеев.
10. Сценаристика для новогодних, рождественских мероприятий, народных национальных праздников.

1.5. Организация и технологии деятельности предприятий питания; инновационные технологии в деятельности предприятий питания

1. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.
2. Классификация и характеристика мебели, столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), столового белья. Нормы оснащения.
3. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.
4. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
5. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д., особенности предоставления.
6. Формы и методы обслуживания («а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание), их характеристика.
7. Виды завтраков и их характеристика. Учет особых привычек иностранных гостей при организации завтраков.
8. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.
9. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.
10. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский), их характеристика. Требования к персоналу.

Пример контрольных тестовых заданий:

**Вопрос №1.** Жизненный цикл гостиничного продукта состоит из:

- а. пяти фаз;
- б. четырех фаз;
- в. трех фаз;
- г. двух фаз.
- д. одной фазы.

**Вопрос №2.** Внедрение гостиничного продукта – это...

- а. период медленного роста продаж, когда продукт выводится на рынок, прибыли в этой стадии нет;
- б. период нахождения и формулировки идеи нового продукта;
- в. период быстрого проникновения продукта на рынок и растущей прибыли;
- г. период торможения роста продаж, так как к этому времени продукт принят большинством потенциальных покупателей
- д. осознание необходимости сделать покупку, поиск информации о товарах, оценка предлагаемых вариантов, решение купить, поиск информации о новых товарах.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____

**Вопрос № 3.** В каких документах отражена ответственность авиаперевозчика за жизнь и здоровье пассажира при перевозке?

- А) Чикагская конвенция.
- Б) Варшавская конвенция.
- В) Афинская конвенция.
- Г) Монреальская конвенция
- Д) Бернская конвенция.
- Е) Женевская конвенция.

**Вопрос №9.** Экскурсия в переводе с латинского означает:

- 7. поездка;
- 8. познание;
- 9. путь;
- 10. история;
- 11. показ;
- 12. рассказ.

**Вопрос № 4.** Туристская анимация – это услуга, при оказании которой турист становится:

- 1) руководителем
- 2) заказчиком
- 3) наблюдателем
- 4) участником
- 5) зрителем
- 6) помощником

**Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение проектирования туристских услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости туристских услуг и продуктов.**

**Вид контрольного задания:** отчетный семинар по темам раздела

**Пример контрольного задания:** тестирование.

**Вопрос №1** Техническое обеспечение - это

- а совокупность методов и средств, регламентирующих взаимодействие работников с техническими средствами и между собой в процессе разработки и эксплуатации информационной системы
- б комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы
- в совокупность единой классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков

**Вопрос №2** Электронный офис - это

- а документы и массивы документов в информационных системах
- б система автоматизации работы учреждения, основанная на использовании компьютерной техники
- в совокупность хранимых в памяти компьютера данных

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____

**Вопрос №3** Какое специализированное программное обеспечение используется в офисе турфирмы

а ПК Гермес  
 б ПК Само-тур  
 в ПК Мастер-тур

**Вопрос №4** Какие из перечисленных программ не являются СУБД

а Microsoft Access  
 б Microsoft FoxPro  
 в MicrosoftProject  
 г Microsoft SQL Server

**Вопрос №5** Что из перечисленных моделей не является моделью баз данных

а объектно-ориентированная модель  
 б модель обмена  
 в реляционная модель

**Промежуточная аттестация по разделу 2.**

**Вид контрольного задания:** экзамен ( тестирование (10 заданий)

**Пример контрольного задания:**

**Вопрос №1.** Информация это

- а сведения, полученные путём измерения, наблюдения, логических или арифметических операций, представленные в форме, пригодной для хранения, передачи и обработки  
 б новые сведения, принятые, понятые и оцененные конечным потребителем, как полезные  
 в данные

**Вопрос №2** Каким параметром не определяется качество информации?

- а адекватность  
 б своевременность  
 в достоверность  
 г язык

**Вопрос №3** Структура информационных систем состоит из

- а объектно-ориентированных подсистем  
 б экспертных подсистем  
 в обеспечивающих и функциональных подсистем

**Вопрос №4** Что не входит в состав обеспечивающих подсистем

- а математическое обеспечение  
 б правовое обеспечение

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

в финансовое обеспечение

**Вопрос №5 Информационное обеспечение - это**

- а совокупность методов и средств, регламентирующих взаимодействие работников с техническими средствами и между собой в процессе разработки и эксплуатации информационной системы
- б комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы
- в совокупность единой классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков

**Вопрос №6 Информационные системы офисной автоматизации применяются**

- а для мониторинга, контроля, принятия решений и администрирования
- б для упрощения канцелярского труда
- в для составления сводных типовых отчетов

**Вопрос №7 Информационные системы поддержки принятия решений применяются**

- а в решении частично структурированных задач, результаты которых трудно спрогнозировать заранее
- б для мониторинга, контроля, принятия решений и администрирования
- в для упрощения канцелярского труда

**Вопрос №8 Информационная технология это**

- а материальный объект, содержащий информацию в зафиксированном виде и специально предназначенный для её передачи во времени и пространстве
- б результат фиксации, отображения информации на каком-либо материальном носителе, т.е. зарегистрированное на носителе представление сведений независимо от того, дошли ли эти сведения до какого-нибудь приёмника и интересуют ли они его
- в процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи данных (первичной информации) для получения информации нового качества (информационного продукта)

**9 Информационные технологии классифицируется по**

**Вопрос №**

- а типам информационных систем
- б базе данных
- в обработке данных

**Вопрос №10 Целью базовой технологии является**

- а создание алгоритма ввода данных
- б определение необходимой компьютерной техники для решения поставленной

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____

задачи  
 в решение функциональных задач в той области, где она используется

### Раздел 3. Технологии продвижения и реализации гостиничных услуг и продуктов.

**Промежуточная аттестация по разделу 3.**  
**Вид контрольного задания:** экзамен ( тестирование (10 заданий)

#### Пример контрольного задания

#### Вопрос №Тема 1. Понятие сущности маркетинга

##### 1. Маркетинг можно определить как:

- а) управление сбытом;
- б) рыночный потенциал фирмы;
- в) деятельность, направленная на продвижение товара;
- г) деятельность, направленная на получение прибыли посредством удовлетворения потребностей.

##### Вопрос №2. Потребность в маркетинге определяется как:

- а) потребность в товаре, которая может быть оплачена потребителем;
- б) желание потребителя иметь определённый товар;
- в) нужда, принявшая конкретную форму в соответствии с культурным уровнем и личностью потребителя;
- г) чувство нехватки чего-либо, требующее удовлетворения;

##### Вопрос №3. Потребность, подкреплённая покупательной способностью в маркетинге называется:

- а) нужда;
- б) желание;
- в) потребность;
- г) спрос;

##### Вопрос №4. Сущность концепции маркетинга заключается в:

- а) полномасштабной рекламной кампании;
- б) ориентации на сбыт;
- в) ориентация на требования рынка и нужды потребителей;
- г) стимулирования сбыта;

##### Вопрос №5. Какая концепция исходит из того, что потребители благосклонны к товару с наилучшими потребительскими свойствами, и поэтому производитель должен его непрерывно совершенствовать:

- а) интенсификации коммерческих усилий;
- б) производственная;
- в) продуктовая;
- г) чистого маркетинга;
- д) социально-этического маркетинга;

##### Вопрос №6. В основу какой концепции положен принцип – удовлетворение разумных потребностей покупателей в соответствии с интересами общества:

- а) совершенствования производства;
- б) интенсификации коммерческих усилий;
- в) социально-этического маркетинга;
- г) совершенствования товара;



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____

д) чистого маркетинга;

**Вопрос №7. Спрос – это:**

- а) совокупность жизненных благ, необходимых потребителям;
- б) объем товаров предлагаемых на рынке;
- в) активизированная платежеспособная потребность;
- г) товарооборот компании.

**Вопрос №8. Рынок покупателя определяет ситуацию, когда на рынке отмечается:**

- а) большое количество потребителей;
- б) превышение предложения над спросом;
- в) выход всех продавцов на рынок;
- г) превышение спроса над предложением;

**Вопрос №9. Составными частями комплекса маркетинга являются:**

- а) поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории;
- б) сбыт, методы стимулирования, реклама;
- в) товар, цена, сбыт товаров, продвижение товаров;
- г) анализ рыночных возможностей, сегментирование рынка и позиционирование товара, реализация маркетинговых мероприятий;

**Вопрос №10. Дополнительные составляющие маркетинга, применяемые в маркетинге услуг:**

- а) планирование, организация, контроль;
- б) издержки, качество, конкуренция;
- в) люди, материальная среда, процесс;
- г) клиенты, конкуренты, партнеры;

**Раздел 4. Технологии и организация видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия.**

**Вид контрольного задания:** презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела.

**Пример контрольного задания:** подготовка и презентация доклада на тему :

4.1. Технология и организация внутреннего туризма

1. Оценка современного состояния внутреннего туризма в РФ.
2. Проблемы развития отрасли: экономические, кадровые, правовые.
3. Законодательная база внутреннего туризма.
4. Государственное регулирование туристской отрасли.
5. Краткая характеристика основных факторов развития внутреннего туризма: политико-правовых, безопасности путешествий, финансово-экономических, социально-демографических, материально-технических и др.
6. Краткая характеристика основных групп средств производства – поставщиков и исполнителей услуг во внутреннем туризме.
7. Краткая характеристика технологических процессов формирования туров.
8. Краткая характеристика организационных процессов формирования туров.
9. Особенности технологических процессов создания турпродуктов.
10. Особенности организационных процессов создания турпродуктов

**7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в

процессе изучения дисциплины прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)	<b>max 100 баллов</b>
- текущий контроль успеваемости (max 70 баллов), в том числе:	
работа в аудитории, СРС (max 40 баллов)	
аттестации (max 30 баллов)	

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

### **8.1. Основная литература**

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС

2. Котлер, Филип. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book>

## 8.2. Дополнительная литература

1.

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Интернет-ресурсами к курсу «Туристское ресурсоведение» могут послужить электронные журналы, порталы и сайты по вопросам туристских исследований, оценки ресурсов и потенциала, туристских проектов, отражающие современную ситуацию в стране, зарубежный опыт, а также инновации в сфере туристской ресурсоведения.

- [www.znanium.com](http://www.znanium.com) – электронно-библиотечная система
- [www.e-library.ru](http://www.e-library.ru) – научная электронная библиотека

## 8.4. Перечень информационных технологий.

- Информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Пакет приложений Microsoft Office 2010
- Система бронирования «Сфера-Турсервис»

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «**Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства**» выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

### - лекции

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки.

Каждая лекция по дисциплине «**Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства**» освещает определенную тему (проблему, тесно связана с предыдущим материалом;

- содержит достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, имеет четко выраженную связь с практикой
- вызывает у обучающихся необходимый интерес познания, дает направление для самостоятельной работы;
- отражает методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);
- является наглядной, сочетается с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____

моделей и образцов;  
 – излагается четким и ясным языком, содержит разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы (например: **проблемная лекция** (ПЛ) введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.).

#### **- практические занятия**

Практические занятия по дисциплине **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»** проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»** – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплины. Практические занятия, включенные в изучение дисциплины **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»**, направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области гостиничной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»** проводятся в специализированном кабинете, оснащённом стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием, а также на базе гостиничных предприятий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области туризма и гостеприимства

По дисциплине **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»** используются интерактивные формы практических занятий:

Презентация результатов индивидуальных заданий; подготовка реферата, презентации

Смешанная форма практического занятия, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями, а затем проводится контроль

#### **- самостоятельная работа обучающихся.**

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по **«Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства»** дисциплине проводится с целью:.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
  - углубления и расширения теоретических знаний;
  - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
  - развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
  - формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
  - формирования общих и профессиональных компетенций
  - развитию исследовательских умений
- Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

#### **Формы самостоятельной работы**

Подготовка индивидуальных заданий:

Подготовка индивидуальных заданий презентация

Работа с литературой и Интернет-ресурсам

Подготовка индивидуальных заданий реферат

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы и представлен в Учебно-методическом обеспечении самостоятельной работы обучающихся .

#### **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):**

Учебные занятия по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме и гостеприимстве**». проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Лекции	Лекционная аудитория: акустическая система BKK DK-1440S, интерактивная доска Classic Board 78" W Dual, проектор BenQ MX815ST DLP, телевизор Panasonic TX-LR32M6, ноутбук ASUS K42J, указка электронная Activwand 50.
Практические занятия	Учебная аудитория: компьютер в комп. на базе проц. CPU IntelPentium, тематические стенды
Самостоятельная работа студентов	читальный зал библиотеки филиала с выходом в Интернет Кабинет для самостоятельной работы обучающихся, оснащенный компьютерами, принтером, магнитно-маркерной доской



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

СМК РГУТиС