

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2021
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Тюменский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.04.06 «Классификация гостиничных предприятий»

Направление подготовки:

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль):

«Туризм и индустрия гостеприимства»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

<u>К.Э.Н</u>	<u>Грашин С.А.</u>
(ученая степень, ученое звание)	(ФИО)

Заведующий кафедрой	<u>к.ф.н., доцент</u> (уч.степень, уч.звание)	<u>Алексеева Н.Д.</u> (ФИО)
---------------------	--	--------------------------------

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы решением Ученого совета от 29.06.2021 Протокол № 16 (с изменениями от 27.10.2021 Протокол №4).

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области организации процесса обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма и гостеприимства на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий;
- углубление уровня освоения обучающимися профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен организовать процесс обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма и гостеприимства на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ИПК-4.3. Организует работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает: требования и особенности организации процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средства размещения Умеет: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствующие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения, на уровне подразделений средства размещения. Владеет: навыками обеспечения контроля выполнения сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата (Б.1.В.04. Модуль "Технологии в туризме и индустрии гостеприимства").

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3 з.е. (108 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоёмкость, час
Общая трудоёмкость дисциплины, час	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	34 / 10
занятия лекционного типа (лекции)	16 / 4
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	18 / 6
лабораторные работы	- / -
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	74 / 94
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	74 / 94
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	- / -
Контроль (часы на экзамен, зачет)	- / 4
Промежуточная аттестация	зачет

Примечание: -/- объем часов соответственно для очной, очно-заочной, заочной форм обучения

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

В процессе освоения дисциплины может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам.

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		
ПК-4: ИПК-4.3	Тема 1. Международные системы классификации гостиниц – История развития классификации гостиниц в мире; – Основные понятия, используемые в классификации гостиниц; – Системы классификации гостиниц в разных странах; – Виды гостиниц и категории номеров, применяемые в разных странах	1 / -				Устный/письменный опрос. Практическая работа.
	Практическое занятие № 1. Классификации гостиниц мира			3 / 1		
	Самостоятельная работа.				14 / 18	
ПК-4: ИПК-4.3	Тема 2 Классификация гостиниц в России – История отечественной категоризации гостиниц; – Основные цели классификации гостиниц в России; – Нормативная база процедуры классификации гостиниц в России; – Основные понятия, используемые в	1 / 1				Устный/письменный опрос. Практическая работа.

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Самостоятель ная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторн ые работы, час	Практическ ие занятия, час		
	классификации гостиниц в России Практическое занятие № 2. Классификация гостиниц в России. Самостоятельная работа.			3 / 1	15 / 19	
ПК-4: ИПК-4.3	Тема 3. Требования к гостиницам разных категорий – Требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России; – Требования к зданиям и прилегающей территории; –Требования к техническому оборудованию и оснащению, номерному фонду	1 / 1				Устный/письменный опрос. Практическая работа. Тестирование по темам 1-3
	Практическое занятие № 3. Требования к гостиницам разных категорий			4 / 1		
	Самостоятельная работа.				15 / 19	
ПК-4: ИПК-4.3	Тема 4 Требования к номерному фонду гостиниц Требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: техническому оснащению гостиничных номеров, оснащению мебелью и инвентарем, инвентарю и предметам санитарно-гигиенического оснащения гостиничных номеров	1 / 1				Устный/письменный опрос. Практическая работа.
	Практическое занятие № 4 Требования к номерному фонду гостиниц			4 / 1		
	Самостоятельная работа.				15 / 19	
ПК-4: ИПК-4.3	Тема 5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации Участники классификации гостиниц и их функции, порядок классификации гостиниц, подготовка гостиницы к классификации, этапы классификации гостиниц, подача апелляции, прекращение и приостановление действия свидетельства о присвоении категории	2 / 1				Устный/письменный опрос. Практическая работа. Тестирование по темам 4-5
	Практическое занятие № 5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации			4 / 2		
	Самостоятельная работа.				15 / 19	
	ИТОГО	16 / 4	- / -	18 / 6	74 / 94	

Примечание: -/- объем часов соответственно для очной, очно-заочной, заочной форм обучения

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов **образовательных технологий**:

- балльно-рейтинговая технология оценивания;
- электронное обучение;
- проблемное обучение;
- разбор конкретных ситуаций;

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации или в ЭИОС университета.

В ходе лекционных занятий рекомендуется конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения (конспектируются).

Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа/ на практических занятиях

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.5. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа студентов включает:

- изучение учебной литературы по курсу;
- подготовка эссе, рефератов, сообщений, презентаций;
- работу с ресурсами Интернет;
- изучение практических материалов деятельности конкретных предприятий;
- подготовку к тестированию по темам курса.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный учебный курс, созданный в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>

4.6. Методические указания для выполнения курсового проекта / работы

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / С. А. Быстров. - Документ read. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2022. - 432 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=391793> (дата обращения: 21.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм" / Н. А. Вотинцева. - Документ read. - Москва : РИОР [и др.], 2020. - 298 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=351578> (дата обращения: 15.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 43.03.03 "Гостин. дело", 43.03.01 "Сервис", 43.03.02 "Туризм" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. Г. Можаяева, М. В. Камшечко. - Документ read. - Москва : Форум [и др.], 2020. - 120 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=352791> (дата обращения: 13.09.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей

4. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 "Туризм", 43.03.01 "Сервис" / Л. Н. Семеркова [и др.]. - Документ read. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 320 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=398222> (дата обращения: 31.05.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей

5. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Практикум "Администратор гостиницы" [Электронный ресурс] : для студентов направления подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Гостеприимство и межкультур. коммуникации" ; сост. И. А. Емелина. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2019. - 1,68 МБ, 18 с. - URL: http://elib.tolgas.ru/publ/Metod_PRAGb_BGDGR_25.04.2019.pdf (дата обращения: 21.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительная литература

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлению "Гостинич. дело" / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд., испр. - Москва : Академия, 2012. - 42,3 МБ. - CD-ROM.

2. Гаврилова, А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы [Текст] : учеб. для вузов по направлению "Гостинич. дело" / А. Е. Гаврилова. - Москва : Академия, 2012. - 256 с. : ил.

3. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 318 с. : ил., табл. - URL: <https://znanium.com/read?id=372078> (дата обращения: 29.12.2020). - Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Кнышова, Е. Н. Менеджмент гостеприимства [Электронный ресурс] : [учеб. пособие] для вузов по специальности "Менеджмент орг." специализации "Гостинич. и турист. бизнес", "Соц.-культур. сервис и туризм" и "Туризм" / Е. Н. Кнышова, Ю. М. Белозерова. - Документ read. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2021. - 511 с. : табл. - URL:

<https://znanium.com/read?id=398937> (дата обращения: 13.09.2022). - Режим доступа: для авториз. Пользователей

5. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] : учеб. для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. Ю. Ляпина под ред. А. Ю. Лапина. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2007. - 208 с. : ил., табл.

6. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учеб. пособие / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. - Москва : Дашков и К, 2014. - 175 с. : табл.

7. Слайд-лекции по дисциплине "Практикум "Администратор гостиницы". Темы: 1, 2, 3 [Электронный ресурс] : для студентов направления подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостиничное дело"] ; сост. И. А. Емелина. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 34,7 МБ, 117 с. : ил. - CD-ROM.

8. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 493 с. : табл. - URL: <https://znanium.com/read?id=372104> (дата обращения: 18.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. В. Сорокина. - Документ Bookread2. - Москва : Альфа-М [и др.], 2014. - 303 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064> (дата обращения: 15.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: Справочная правовая система. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
2. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/> - Загл. с экрана.
3. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.
4. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. - Загл. с экрана.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл. с экрана.
6. Открытое образование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://openedu.ru/>. - Загл. с экрана.

5.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
зачет	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии с набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

Формы текущего контроля успеваемости

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Устный/письменный опрос	5	8	40
Практические работы	5	8	40
Тестирование по темам лекционных занятий	2	8	16
Дополнительные баллы за активное изучение дисциплины	1	4	4
Итого по дисциплине			100 баллов

Система оценивания представлена в электронном учебном курсе по дисциплине <http://sdo.tolgas.ru/>.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

8.2.1. Типовые задания на практические работы

Тема 1. Международные системы классификации гостиниц

Задание №1. Ответить на вопросы и заполнить таблицу.

Для оформления ответов в таблице применяйте шрифт Times New Roman размер 12.

Вопрос (задание)	Ответ (рассуждение)
Какова цель и задачи классификации гостиниц?	
По каким основным критериям классифицирую гостиничные предприятия в мировой практике?	

Задание №2.

Выбрать тему и подготовить сообщение на тему: «Построение национальной системы классификации гостиниц на примере (выбрать одну страну)» в соответствии с требованиями по структуре и оформлению (смотрите методические рекомендации).

Тема 2. Классификация гостиниц в России

Задание. Подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. История отечественной категоризации гостиниц.
2. Основные цели классификации гостиниц в России.
3. Основные понятия, используемые в классификации гостиниц в России.
4. Нормативная база классификации гостиниц, объекты, не подлежащие классификации.

Тема 3. Требования к гостиницам разных категорий

Задание. Подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Общая характеристика Положения о классификации гостиниц в РФ.
2. Требования к материально-технической базе гостиниц 5*
3. Требования к материально-технической базе гостиниц 4*
4. Требования к материально-технической базе гостиниц 3*
5. Требования к материально-технической базе гостиниц 2 *
6. Требования к материально-технической базе гостиниц 1 *
7. Требования к материально-технической базе гостиниц «без звезд».

Тема 4. Требования к номерному фонду гостиниц

Задание. Подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Общие требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам.
2. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам высшей категории: "сюит", "апартамент", "люкс".
3. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам высшей категории: "джуниор сюит", "студия".
4. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам "первой категории" (стандарт);
5. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам "первой категории" (стандарт);
6. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам "второй категории".
7. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам "третьей категории".
8. Требования, предъявляемые системой классификации к гостиничным номерам "четвертой категории" и "пятой категории".

Тема 5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации

Задание. Подготовить доклад и презентацию на одну из предложенных тем:

1. Участники классификации гостиниц.
1. Порядок классификации гостиниц.
2. Рассмотрение апелляций, изменений, прекращение и приостановление действия свидетельства.

8.2.2. Типовые вопросы для устного/письменного опроса

1. Сущность и специфика гостиничных услуг.
2. Сравнительный анализ систем классификации гостиницы по качеству и количеству предоставляемых услуг (страны по выбору).
3. Особенности функционирования гостиничных предприятий различных видов (по выбору).
4. Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий российской и мировой опыт.
5. Анализ административно-правовых документов в области гостиничного бизнеса в России.
6. Стандартизация в гостиничном бизнесе.
7. Гостиничные цепи история и современность.
8. Рейтинги гостиничных цепей мира.
9. Мировые гостиничные цепи в России.
10. Организационная структура управления гостиничным предприятием.
11. Обслуживающий персонал гостиницы и основные требования к нему

Типовые тестовые задания по темам №1-5

1. Гостиница, расположенная вблизи автомобильной дороги:

- дом отдыха
- мотель
- кемпинг
- ротель

2. Вид гостиниц, включающих в себя номера различных категорий, в том числе многоместные номера (но не более 12 мест в одном номере), с возможностью предоставления проживающим как номера целиком, так и отдельных мест, помещения для совместного использования гостями (гостиные, холлы, комнаты для приема пищи и т.п.), общая суммарная площадь которых составляет не менее 25 процентов общей суммарной площади номеров

- дом отдыха
- мотель
- комплекс апартаментов
- хостел

3. Вид гостиниц, расположенных в одном или нескольких зданиях (корпусах, строениях), объединенных одной территорией, или в части здания, с номерным фондом, состоящим из номеров различных категорий с кухонным оборудованием и санузлом (душ и (или) ванная, туалет).

- дом отдыха
- мотель
- комплекс апартаментов
- хостел

4. Вид гостиниц, номерной фонд которых состоит из номеров категорий "студия" и "апартамент"

- апарт-отель
- мотель
- комплекс апартаментов
- хостел

5. Вид гостиниц, которые расположены в лечебно-оздоровительных местностях или на курортах, оказывающих помимо гостиничных услуг комплекс дополнительных услуг оздоровительного характера, в том числе с использованием лечебных природных ресурсов;

- дом отдыха
- мотель
- комплекс апартаментов
- хостел

6. Вид гостиниц, расположенных в сельской местности, в горной местности, в лесу, на берегу водоема, не относящихся к лечебно-оздоровительным местностям или курортам.

- дом отдыха
- мотель
- туристская база
- хостел

7. Юридическое лицо, или филиал иностранного юридического лица, включенный в государственный реестр аккредитованных филиалов, представительств иностранных юридических лиц или индивидуальный предприниматель, которые осуществляют предпринимательскую деятельность по предоставлению гостиничных услуг в гостинице и направили в аккредитованную организацию заявку на проведение классификации гостиницы

- заявитель
- поручитель
- аккредитователь
- искополучатель

8. Показатель, определяющий соответствие гостиницы и предоставляемых в ней гостиничных услуг уровню требований, предусмотренных настоящим Положением для гостиниц определенного вида и категории

- категория номера
- категория гостиницы
- номерной фонд

- экспертная оценка
- 9. Осуществление аккредитованной организацией проверки соответствия гостиницы требованиям настоящего Положения, проводимой в форме документарной и выездной оценки.
 - категория номера
 - категория гостиницы
 - номерной фонд
 - экспертная оценка
- 10. Общее количество эксплуатируемых номеров в гостинице
 - категория номера
 - категория гостиницы
 - номерной фонд
 - экспертная оценка

8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы для проведения ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: зачет (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования).

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к зачету (ПК-4: ИПК-4.3)

8. Общая характеристика Положения о классификации гостиниц в РФ.
9. Требования к материально-технической базе гостиниц 5*
10. Требования к материально-технической базе гостиниц 4*
11. Требования к материально-технической базе гостиниц 3*
12. Требования к материально-технической базе гостиниц 2 *
13. Требования к материально-технической базе гостиниц 1*
14. Требования к материально-технической базе гостиниц «без звезд».
15. Требования к номерному фонду.
16. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов
17. Критерии оценки апартотелей.
18. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия.
19. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей.
20. Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтпригодности и др.).
21. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК
22. Озеленение в оформлении интерьеров ГК.
23. Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля.
24. Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы.
25. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения
26. Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля.
27. Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха
28. Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела.
29. Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря.
30. Требования и рекомендации к материально-технической базе для кемпингов.
31. Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля

32. Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения.
33. Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения.
34. Характеристика уборочного оборудования гостиницы
35. Характеристика оборудования прачечных гостиницы.
36. Оборудование службы приема и размещения гостиницы.
37. Оборудование предприятий питания ГК.
38. Кухонное оборудование предприятия питания ГК.

Примерные вопросы теста для итогового тестирования:
(ПК-4: ИПК-4.3)

1. Найдите ложное утверждение
 - Лифт, при наличии в отеле, работает круглосуточно
 - Отель категории 3 звезды и более должен иметь освещаемую или светящуюся вывеску
 - Все отели должны предоставлять кондиционер круглогодично
2. Какие категории отелей не обязаны предоставлять бумажные полотенца:
 - 3*
 - 4*
 - 5*
3. Какие категории отелей предоставляют расширенный завтрак (7.00-10.00):
 - 3*
 - 4*
 - 5*
4. Какие категории отелей обязаны менять постельное белье раз в 2 дня:
 - 3*
 - 4*
 - 5*
5. При наличии лифта в 4* отеле его ожидание должно быть не более:
 - 30 сек
 - 45 сек
 - 1 мин
6. Найдите ложное утверждение
 - 3* отели не обязаны предоставлять ресторан
 - Любой отель обязан предоставлять побудку по просьбе гостя
 - 5* отели обязаны сменять постельное белье раз в 2 дня
7. В каких из перечисленных категорий отелей не предоставляют туристские услуги:
 - 2*
 - 4*
 - 3*
8. К требованиям отелей категории три звезды не относится:
 - Автомат для чистки обуви
 - Службу приема
 - Экспресс химчистку
9. Какие из перечисленных услуг не имеет 1* отель?
 - Телевизионный салон
 - Хранение ценностей в сейфе администрации
 - Почтовые и телефонные услуги
10. В каком отеле должна быть ежедневная уборка номера горничной, включая заправку постелей?

- 5*
 - 4*
 - Оба варианта
11. Как часто меняют постельное белье в отеле 4*?
- Ежедневно
 - Раз в 2 дня
 - Раз в 3 дня
12. В каких отелях можно организовать услугу «Утренний звонок»?
- 4*
 - 5*
 - Во всех категориях
13. В каких отелях предоставляется расширенный завтрак?
- 2*
 - 3*
 - 4* и 5*
14. Отели какой категории не предоставляют персоналу форменную одежду и значки?
- 1*
 - Без*
 - Оба варианта
15. В отелях какой категории имеется возможность хранения ценностей в сейфе администрации:
- В 4* отелях
 - В 5* отелях
 - В отелях любой категории
16. Отели какой категории обязаны предоставлять аренду автомашины:
- 3*, 4*, 5*
 - 4* и 5*
 - В отелях любой категории
17. Кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично осуществляется в отелях категории:
- 4* и 5*
 - 3*, 4*, 5*
 - 5*
18. Какой процент одноместных и двухместных номеров должны быть в отелях категории три звезды?
- 50%
 - 75%
 - 100%
19. Какую площадь должен иметь номер из расчета на одного проживающего в средствах размещения круглогодичного функционирования?
- 4,5
 - 6
 - 8
20. В отелях какой категории должен быть швейцар?
- В отелях любой категории
 - 3* и более
 - 4* и 5*
21. В каком отеле обязательно экспресс-обслуживание при оказании услуг химчистки?
- 4*
 - 5*
 - Оба варианта

22. Отели какой категории предоставляют завтрак в формате «шведский стол»:
 - 2*,3*
 - 3*,4*
 - 4*,5*
23. Отели какой категории могут осуществлять обмен валюты:
 - 3 и более
 - 4* и 5*
 - Отели любой категории
24. В отелях какой категории должны быть индивидуальные сейфовые ячейки для хранения ценностей:
 - 3 и более
 - 4* и 5*
 - Отели любой категории
25. Однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25м², рассчитанный на проживание одного/двух человек с кухонным уголком относится к категории номеров
 - Апартамент
 - Студия
 - Люкс
26. Номер в средстве размещения площадью не менее 35м² состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни) рассчитанный на проживание одного/двух человек относится к категории номеров:
 - Сьюит
 - Джуниор сьюит
 - Люкс
27. Лифт в здании более 3 этажей устанавливается в отелях категории:
 - 3 *
 - 4*
 - 5*
28. Махровые салфетки для рук в туалетах общего пользования должны быть в отелях категории:
 - 4*
 - 3*
 - 5*
29. Номер в средстве размещения площадью не менее 40 м², состоящий из двух и более комнат (гостиной/столовой/и спальни) с кухонным уголком:
 - Апартамент
 - Люкс
 - Студия
30. Номер в средстве размещения площадью не менее 75 м², состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной\столовой, кабинета и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200 х 200 см) и дополнительным гостевым туалетом:
 - Студия
 - Апартамент
 - Сьюит
31. Однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25², рассчитанный на проживание одного\двух человек с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной\столовой\кабинета:
 - Сьюит
 - Джуниор сьюит
 - Люкс

32. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной\двумя кроватями, с полным санузлом (ванна\душ, умывальник, унитаз), рассчитанный на проживание одного\двух человек:
- Первая категория
 - Вторая категория
 - Третья категория
33. Сколько классификаций гостиниц предусмотрено:
- 4 категории
 - 6 категорий
 - 5 категорий
34. В отелях какой категории должен быть интернет во всех номерах и общественных помещениях:
- 4*
 - 5*
 - 3*
35. Отели какой категории должны предоставлять банкетный зал (залы), с возможностью трансформации в конференц-зал:
- 4* и 5*
 - 3*, 4* и 5*
 - Любой категории

Полный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации размещен в банке вопросов электронного учебного курса дисциплины в ЭИОС университета <http://sdo.tolgaz.ru/>, а также хранится в бумажном и (или) электронном виде на кафедре-разработчике