

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе
качества образования — ~~первый~~
проректор

подпись

«31» мая 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.17 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ**

Направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостинично-ресторанная деятельность</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Краснодар 2024

Рабочая программа дисциплины «Организация деятельности гостиничного предприятия» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Рецензенты:

1. Колайко И.В., генеральный директор АНО «Центр экспертиз и оценки качества «Курорт-Консалтинг»
2. Комаревцева Н.А., кандидат географических наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ»

Составитель:

Миненкова В.В., к.г.н., доцент

зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»



Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмент «06» мая 2024 г. протокол № 12.

Заведующий кафедрой

Беликов М.Ю., д.г.н., профессор



Рабочая программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии ИГГТС «15» мая 2024 г. протокол № 6.

Председатель УМК ИГГТС

к.г.н., доцент Филобок А.А.



Содержание

1	Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
1.1.	Цель дисциплины	4
1.2.	Задачи дисциплины	4
1.3.	Место дисциплины в структуре учебного плана	4
1.4.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2.	Содержание и структура дисциплины	7
2.1.	Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ	7
2.2.	Структура дисциплины	7
2.3	Содержание разделов дисциплины	8
2.3.1	Занятия лекционного типа	8
2.3.2	Занятия семинарского типа	10
2.3.3	Примерная тематика курсовых работ (проектов)	11
2.4	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
3.	Образовательные технологии	12
4.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	12
	Перечень контрольных вопросов и заданий по темам дисциплины (пример)	14
5.	Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий.....	16
5.1.	Учебная литература	16
5.2.	Периодическая литература	17
5.3.	Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	17
6.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	18
6.1.	Методические указания и материалы по видам занятий	18
6.2.	Методические рекомендации для подготовки к экзамену	22
7.	Материально-техническое обеспечение по дисциплине	23

1 Цели и задачи освоения дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний о процессе организации гостиничного дела, знакомство с основами организационно-производственной деятельности гостиниц и других средств размещения, выработка навыков пользования законодательными и регулирующими документами.

1.2. Задачи дисциплины

- исследовать понятие «гостеприимство» как социально-культурный феномен;
- проанализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- изучить организационное построение гостиничного предприятия;
- изучить нормативно-правовое регулирование бизнеса в гостиничном деле, в т.ч. состав субъектов предпринимательской деятельности, порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле;
- изучить этапы проектирования гостиничных объектов;
- исследовать человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.

1.3. Место дисциплины в структуре учебного плана

Размещение туристов в гостиницах и других предприятиях, предоставляющих подобные услуги, является важным элементом программы практически любого туристского путешествия. Размещение является одним из важнейших элементов, составляющих туристский продукт, и требует глубокого изучения со стороны специалистов в области туристической деятельности.

Овладение знаниями в области основ организации гостиничного дела позволяет получить фундаментальные знания в этой области.

Дисциплина «Организация деятельности гостиничных предприятий» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Основы гостеприимства», «Введение в направление». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Технологии гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Организационное поведение».

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Компетенции, на освоение которых направлено изучение дисциплины

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – направления технологических инноваций и информационного обеспечения в организациях индустрии гостеприимства и общественного питания; <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – источники информации о технологических новациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск технологических инноваций, оценивать достоверность источников информации; – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием; <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации обслуживания с применением современных технологий;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; – методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; – правовые основы функционирования гостиничных предприятий; – порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица); – особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций; – виды организационных структур управления

Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
	<p>гостиничным предприятием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия; – современные технологии организации обслуживания с учетом требований потребителей; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия; – толковать и правильно применять правовые нормы, регулирующие отношения с участием лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства; – применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность – анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; – организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; – навыками осуществления поиска, анализа и структурирования правовой информации, имеющей значения для правового сопровождения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства; – методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Содержание и структура дисциплины

2.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы (180 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ (ОФО)

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр
			1
Контактная работа, в том числе:			
Аудиторные занятия (всего):		68	68
Занятия лекционного типа		34	34
Практические занятия		34	34
Иная контактная работа:			
Контроль самостоятельной работы (КСР)		7	7
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:		69	69
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, тестам и т.д.)		69	69
Контроль: экзамен		35,7	35,7
Общая трудоемкость	час.	180	180
	в том числе контактная работа	75,3	75,3
	зач. ед	5	5

2.2. Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам и темам дисциплины приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (ОФО)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов			
		Всего	Аудиторные занятия		СРС
			Л	ПЗ	
	Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен.				
1	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	6	2	2	2
2	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	6	2	2	2
	Раздел 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.	0			
3	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	10	2	2	6
4	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	8	2	2	5
	Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.	0			
5	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	8	2	2	4
	Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.	0			
6	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	7	2	2	4
7	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	8	2	2	4
8	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих	8	2	2	4

	субъектов в гостиничном деле.				
9	Договорная деятельность в гостиничном деле.	10	2	2	6
10	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	10	2	2	6
	Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.	0			
11	Порядок создания гостиничных комплексов.	8	2	2	4
12	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	8	2	2	4
13	Дизайн гостиничного интерьера.	8	2	2	4
14	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	8	2	2	4
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	8	2	2	4
	Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.	0			
16	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	14	4	4	6
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	136	34	34	69
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	8			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Экзамен	35,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	180			

2.3 Содержание разделов дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

Таблица 4 – Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	История развития, содержание и сущность термина «гостеприимство», «гость». Зарождение и история гостеприимства. Современные модели гостеприимства.	У
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	Традиционный и современный тип общества. Унификация технологий обслуживания и обращение к этнокультурному наследию как тенденции развития индустрии гостеприимства. Социально-культурное воздействие туризма на территории.	У
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	Глобализация и централизация. Развитие независимого гостиничного сектора. Углубление специализации. Трансформация внутренних бизнес-процессов. Внедрение новых информационных технологий. Клиентоориентация.	У
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	Основные тенденции и показатели деятельности коллективных и индивидуальных средств размещения в РФ.	У
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	Миссия, стратегия, тактика, цель гостиничного предприятия. Организационная структура: определение, сущность, элементы, уровни. Характеристика типов организационных структур управления в гостиничных предприятиях. Современные формы и технологии управления гостиничным предприятием.	У
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	Правовой статус индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация ИП. Правовой статус юридических лиц. Органы, структура юридического лица. Особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций: хозяйственные товарищества, общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества (открытые, закрытые), государственные и муниципальные унитарные предприятия.	У
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Учреждение юридических лиц. Этапы создания юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Исключение юридического лица из Единого государственного реестра юридических лиц по решению регистрирующего органа.	У

8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Правовое положение арбитражного управляющего и кредиторов. Процедуры банкротства. Мировое соглашение. Упрощенные процедуры банкротства.	у
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	Общие положения о сделках в сфере гостиничного бизнеса: понятие и виды сделок, условия действительности сделок, недействительные сделки, последствия признания сделки недействительной. Понятие и классификация договоров. Содержание и форма договора. Заключение, изменение и расторжение договоров. Отдельные виды договоров в гостиничном деле.	у
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	Формы и способы защиты прав предпринимателей. Судебные формы защиты прав предпринимателей. Внесудебные формы защиты прав предпринимателей.	у
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	Требования к проектированию зданий гостиничных комплексов. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений». Технический регламент «О пожарной безопасности». Маркетинговые исследования в целях проектирования гостиничного комплекса. Классификация гостиничных предприятий.	у
12.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Системы застройки. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Виды помещений в гостиничном предприятии и требования к ним: общественная и жилая часть гостиницы.	у
13.	Дизайн гостиничного интерьера.	Интерьер и экстерьер здания гостиницы и их влияние на качество обслуживания. Цветовое, световое решение интерьера жилых и общественных помещений. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений гостиничных предприятий.	у
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	Понятие фирменного стиля. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн как элемент фирменного стиля. Фирменный стиль и имиджевая политика гостиничных предприятий.	у
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	Инженерное оборудование гостиниц: теплоснабжение, система отопления, система водоснабжения, система канализации, система вентиляции и кондиционирования воздуха, энергетическое хозяйство, лифтовое оборудование, система удаления мусора. Телекоммуникационные системы гостиниц: интегрированная информационная система коммуникаций, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов, техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	у
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	Роль человеческих ресурсов в сфере гостеприимства. Особенности управления персоналом в гостиничном деле. Планирование, найм, отбор, адаптация, развитие, высвобождение персонала. Трудовая мотивация персонала и ее роль в обеспечении качественных гостиничных услуг. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».	у
8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Правовое положение арбитражного управляющего и кредиторов. Процедуры банкротства. Мировое соглашение. Упрощенные процедуры банкротства.	у

Примечание: У – устный опрос, дискуссия.

2.3.2 Занятия семинарского типа

Таблица 5 – Практические занятия

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.	История развития, содержание и сущность термина «гостеприимство», «гость». Зарождение и история гостеприимства. Современные модели гостеприимства.	У, ПЗ, Т
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства	Традиционный и современный тип общества. Унификация технологий обслуживания и обращение к этнокультурному наследию как тенденции развития индустрии гостеприимства. Социально-культурное воздействие туризма на территории.	У, ПЗ
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.	Глобализация и централизация. Развитие независимого гостиничного сектора. Углубление специализации. Трансформация внутренних бизнес-процессов. Внедрение новых информационных технологий. Клиентоориентация.	У, ПЗ
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ	Основные тенденции и показатели деятельности коллективных и индивидуальных средств размещения в РФ.	У, Т, Р
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.	Миссия, стратегия, тактика, цель гостиничного предприятия. Организационная структура: определение, сущность, элементы, уровни. Характеристика типов организационных структур управления в гостиничных предприятиях. Современные формы и технологии управления гостиничным предприятием.	У, Р, ПЗ
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	Правовой статус индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация ИП. Правовой статус юридических лиц. Органы, структура юридического лица. Особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций: хозяйственные товарищества, общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества (открытые, закрытые), государственные и муниципальные унитарные предприятия.	У, ПЗ
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Учреждение юридических лиц. Этапы создания юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Исключение юридического лица из Единого государственного реестра юридических лиц по решению регистрирующего органа.	У, ПЗ
8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Правовое положение арбитражного управляющего и кредиторов. Процедуры банкротства. Мировое соглашение. Упрощенные процедуры банкротства.	У, КР
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	Общие положения о сделках в сфере гостиничного бизнеса: понятие и виды сделок, условия действительности сделок, недействительные сделки, последствия признания сделки недействительной. Понятие и классификация договоров. Содержание и форма договора. Заключение, изменение и расторжение договоров. Отдельные виды договоров в гостиничном деле.	У, Р
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.	Формы и способы защиты прав предпринимателей. Судебные формы защиты прав предпринимателей. Внесудебные формы защиты прав предпринимателей.	У, Р
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	Требования к проектированию зданий гостиничных комплексов. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений». Технический регламент «О пожарной безопасности». Маркетинговые исследования в целях проектирования гостиничного комплекса. Классификация гостиничных предприятий.	У, КР
12.	Базовые конфигурации	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Системы застройки.	

	гостиничных зданий и распределение площадей.	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Виды помещений в гостиничном предприятии и требования к ним: общественная и жилая часть гостиницы.	У, ПЗ
13.	Дизайн гостиничного интерьера.	Интерьер и экстерьер здания гостиницы и их влияние на качество обслуживания. Цветовое, световое решение интерьера жилых и общественных помещений. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений гостиничных предприятий.	У, ПЗ
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	Понятие фирменного стиля. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн как элемент фирменного стиля. Фирменный стиль и имиджевая политика гостиничных предприятий.	У, ПЗ
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	Инженерное оборудование гостиниц: теплоснабжение, система отопления, система водоснабжения, система канализации, система вентиляции и кондиционирования воздуха, энергетическое хозяйство, лифтовое оборудование, система удаления мусора. Телекоммуникационные системы гостиниц: интегрированная информационная система коммуникаций, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов, техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	У, Р
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	Роль человеческих ресурсов в сфере гостеприимства. Особенности управления персоналом в гостиничном деле. Планирование, найм, отбор, адаптация, развитие, высвобождение персонала. Трудовая мотивация персонала и ее роль в обеспечении качественных гостиничных услуг. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».	У,

Примечание: У – устный опрос, дискуссия, ПЗ – практическое задание, КР – контрольная работа, Р – подготовка и защита реферата.

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Учебная литература (основная и дополнительная)
2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями слуха:
- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины применяются следующие виды образовательных технологий:

- традиционные (информационная лекция, практическое занятие);
- проблемного обучения (проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума, занятие на основе кейс-метода;
- проектного обучения (исследовательский проект, информационный проект);
- интерактивные (лекции «обратной связи» – лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия; семинары-дискуссии);
- информационно-коммуникационные (лекция-визуализация; практическое занятие в форме презентации – представление результатов проектной деятельности с использованием специализированных программных средств).

Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются способы активизации познавательных процессов – интерактивные лекции, активные методы обучения и выполнения контрольных работ, презентация и защита их с помощью программных продуктов Microsoft Office (Power Point), других графических редакторов.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация деятельности гостиничных предприятий».

Оценочные средства включают контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме тестовых заданий, доклада-презентации по проблемным вопросам, заданий, ситуационных задач и **промежуточной аттестации** в форме вопросов к экзамену.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора	Результаты обучения	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – направления технологических инноваций и информационного обеспечения в организациях индустрии гостеприимства и общественного питания;	У, ПЗ Тема 11-15	Вопрос на экзамене
		Умеет – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	У, ПЗ Тема 11-15	
		Владет – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;	У, ПЗ Тема 11-15	Вопрос на экзамене
2	ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические	Знает – источники информации о технологических новациях в	У, ПЗ Тема 11-15	Вопрос на экзамене

	новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск технологических инноваций, оценивать достоверность источников информации; – проводить анализ технологического обеспечения предприятия и предлагать пути применения технологических новаций и информационного обеспечения; – применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием; 	У, ПЗ Тема 11-15	Вопрос на экзамене
		<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска информации о технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации обслуживания с применением современных технологий; 	У, ПЗ Тема 11-15	Вопрос на экзамене
3	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; – методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; – правовые основы функционирования гостиничных предприятий; – порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица); – особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций; – виды организационных структур управления гостиничным предприятием; – требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия; – современные технологии организации обслуживания с учетом требований потребителей; 	У, ПЗ Тема 1-10, 16	Вопрос на экзамене
4		<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – аргументированно выбирать организационно- правовую форму 	У, ПЗ Тема 1-10, 16	Вопрос на экзамене

		<p>функционирования гостиничного предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – толковать и правильно применять правовые нормы, регулирующие отношения с участием лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства; – применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность – анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; – организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; 		
5		<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; – навыками осуществления поиска, анализа и структурирования правовой информации, имеющей значения для правового сопровождения предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства; – методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; 	У, ПЗ Тема 1-10, 16	Вопрос на экзамене
6				

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

Перечень контрольных вопросов и заданий по темам дисциплины (пример)

Практическая работа № 1

«Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле»

Вопросы для обсуждения:

1. Охарактеризуйте правовой статус индивидуального предпринимателя.
2. Перечислите основные нормативные акты, регламентирующие правовой статус индивидуального предпринимателя.
3. Охарактеризуйте правовой статус юридических лиц.
4. Укажите особенности правового положения хозяйственных товариществ.
5. Укажите особенности правового положения общества с ограниченной ответственностью.
6. Укажите особенности правового положения акционерного общества (закрытые, открытые).
7. Укажите особенности правового положения государственных и муниципальных

унитарных предприятий.

8. Какую организационно-правовую форму предприятия Вы бы предпочли при открытии собственного гостиничного дела? Обоснуйте свой ответ.

Практическое задание.

Создать графическую схему «Алгоритм регистрации гостиничного предприятия в качестве субъекта предпринимательской деятельности» (форма по согласованию).

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен)

Вопросы к экзамену:

1. Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.
2. Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства.
3. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг.
4. Тенденции и особенности развития российского рынка гостиничных услуг.
5. Современные тенденции в гостиничной индустрии.
6. Интеграционные процессы в гостиничном бизнесе.
7. Профессиональные объединения в индустрии гостеприимства.
8. Миссия, цель гостиничного предприятия. Организационные структуры управления.
9. Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.
10. Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.
11. Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.
12. Договорная деятельность в гостиничном деле.
13. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.
14. Порядок создания гостиничных комплексов.
15. Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.
16. Дизайн гостиничного интерьера
17. Фирменный стиль гостиничного предприятия.
18. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.
19. Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия.
20. Нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания по экзамену
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетв.)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетв.)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями слуха:
- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

Основная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для академического бакалавриата / Л.Г. Березовая. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 429 с. URL: <https://urait.ru/bcode/536081>.

2. Бугорский В.П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 165 с. // <https://urait.ru/bcode/538393>.

3. Николенко П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 531 с. URL: <https://urait.ru/bcode/542236>.

4. Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 548 с. URL: <https://urait.ru/bcode/542538>.

5. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 297 с. // <https://urait.ru/bcode/536172>.

Дополнительная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 224 с. (20 экз.)

2. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: Учебник. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 384 с. – (49 экз.).

3. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимов; Под ред. Н.И. Кабушкина. – М.: Новое знание, 2008. – 392 с. (22 экз.)

4. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА- М, 2011. – 399 с. (15 экз.)

5. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие. 4-е издание.- Мн.: Новое знание, 2002. – 368 с. (14 экз.)

6. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. Проф. Образования / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с. (58 экз.)

7. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (16 экз.)

8. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2010. - 493 с. (10 экз.)

9. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие, 2007. – 304 с. (10 экз.)

10. Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе. – М.: Флинта, 2013. – 264 с. // https://e.lanbook.com/book/20254#book_name.

6. Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

5.2. Периодические литература

1. Базы данных компании «Ист Вью» <http://dlib.eastview.com>
2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>
3. журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»
4. журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»
5. журнал «Вестник национальной академии туризма»

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru>.
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru.
3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>.
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com.
5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>.

Профессиональные базы данных:

1. Научная электронная библиотека (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>
2. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://rusneb.ru/>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prlib.ru/>
4. «Лекториум ТВ» <http://www.lektorium.tv/>
5. Университетская информационная система РОССИЯ <http://uisrussia.msu.ru>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки).
2. ГАРАНТ – Справочная Правовая Система (ГАРАНТ).

Ресурсы свободного доступа:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки).
2. ГАРАНТ – Справочная Правовая Система (ГАРАНТ).

Ресурсы свободного доступа:

1. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
2. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;
3. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>;

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>;
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина «Образование на русском» <https://pushkininstitute.ru/>;
7. Справочно-информационный портал «Русский язык» <http://gramota.ru/>;
8. Служба тематических толковых словарей <http://www.glossary.ru/>;
9. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;
10. Образовательный портал «Учеба» <http://www.ucheba.com/>;
11. [Законопроект «Об образовании в Российской Федерации». Вопросы и ответы](http://xn--273--84d1f.xn--plai/voprosy_i_otvety) http://xn--273--84d1f.xn--plai/voprosy_i_otvety.
12. Официальный сайт Федерального агентства по туризму. URL: <http://russiaturism.ru>.
13. Официальный сайт Министерства курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края. URL: <http://min.kurortkuban.ru>.
14. Курорты Краснодарского края. URL: www.kurortkuban.ru.
15. World Travel Organization UNWTO. Официальный сайт. URL: www2.unwto.org.
16. Российский союз туриндустрии Официальный сайт. URL: www.rustourunion.ru.
17. Prohotel Портал про гостиничный бизнес. URL: www.prohotel.ru.
18. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. URL: <http://www.frontdesk.ru>.
19. Все о туризме. Туристическая библиотека. URL: www.tourlib.net.
20. Rata-news. Электронная газета Российского союза туриндустрии. Официальный сайт. URL: www.ratanews.ru.
21. Журнал «Туринфо». Официальный сайт. URL: www.tourinfo.ru.
22. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». URL: <http://hospitality.ru>.
23. Журнал «Современный отель». URL: <http://hotelexecutive.ru>.
24. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы». URL: <http://www.tpnews.ru>.
25. Википедия. Свободная энциклопедия. URL: www.wikipedia.org.

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения <http://moodle.kubsu.ru>
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций <http://mschool.kubsu.ru/>
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий <http://mschool.kubsu.ru>;
4. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" <http://icdau.kubsu.ru/>

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Методические указания и материалы по видам занятий

Дисциплина «Организация деятельности гостиничных предприятий» является одной из фундаментальных в процессе подготовки кадров для туриндустрии. Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и сервисной деятельности в гостиницах и туристских комплексах.

При изучении дисциплины постоянно обращается внимание студентов на ее характер, показывается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности. Изучение материала ведется в форме, доступной пониманию студентов.

Для проведения занятий представляется целесообразным использовать лекционно-семинарские занятия, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным проблемам, работать с методическими, справочными, нормативно-правовыми материалами, применять технические средства обучения.

При изложении дисциплины по соответствующим темам используются законодательные и нормативные акты Российской Федерации и Краснодарского края, а также

инструктивные и руководящие материалы отраслевых министерств и ведомств.

Освоение дисциплины предполагает практическое осмысление ее тем на практических занятиях, в процессе которых студент должен закрепить и углубить теоретические знания, приобрести необходимые умения. При проведении практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы для выполнения коллективных заданий.

План проведения лекционных и практических/семинарских занятий предлагается для ознакомления студентам в начале изучения дисциплины, что дает им возможность ориентироваться в направлениях получаемых знаний и заранее планировать интересующие их вопросы для обсуждения на практических занятиях.

Студенты-заочники приступают к изучению курса на установочном сборе, когда читаются установочные лекции, раскрывающие сущность, источники, систему, субъекты индустрии гостеприимства и гостиничного бизнеса, что является своего рода введением в дисциплину. Цель лекций – ознакомить обучаемых с задачами, основными проблемами курса, нацелить их на самостоятельную работу в межсессионный период, рассказать об основной и дополнительной литературе по предмету. На установочном сборе студенты получают необходимые учебно-методические материалы, знакомятся с тематикой контрольных работ, в случае необходимости участвуют в групповых и индивидуальных консультациях.

Основным методом изучения курса для студентов-заочников является самостоятельная работа в межсессионный период, направленная на овладение теоретическими аспектами гостиничного бизнеса, изучение типов, структуры служб гостиниц, их функций, принципов функционирования предприятий гостиничной индустрии.

В конце семестра на очередном сборе читается обзорная лекция, посвященная современным тенденциям и проблемам развития предприятий гостиничного бизнеса. Студенты задают преподавателю вопросы, которые остались неизученными.

Для студентов-очников основные источники получения знаний в процессе изучения дисциплины является изучение рекомендуемой литературы и обязательное посещение лекционных и практических/семинарских занятий.

Рекомендуемая литература для изучения дисциплины включает в себя основную и дополнительную литературу, а также сетевые источники. Основная литература представляет собой перечень учебников и учебно-методических пособий, содержание которых носит общий характер изучения основ гостиничного бизнеса. Тем не менее, эти издания отличаются друг от друга, дополняют друг друга, поэтому для успешной подготовки к промежуточной аттестации и экзамену недостаточно использование только одной книги из списка основной литературы, их должно быть как минимум пять (список избранной литературы следует обсуждать с преподавателем). Для подготовки к практическим/семинарским занятиям следует использовать дополнительную литературу, которая содержит специальный, узкие, функциональные аспекты процессов и явлений, являющихся темами практических/семинарских занятий.

Внимательно следует относиться к использованию сетевых источников. Это должны быть официальные сайты известных организаций, предприятий, компаний: например, сайты журналов для профессионалов гостиничного и туристического бизнеса («Гостиница и ресторан», «Современный отель», «Современный ресторан», «Туризм: практика, проблемы, перспективы», «Турифо» и др.), общественных национальных и международных организаций и ассоциаций в области гостиничного бизнеса и туризма (РСПТИ, ВТО, Международная ассоциация гостиниц и ресторанов и др.). Недопустимо использования в процессе обучения информации с сайтов рефератов, докладов, дипломов и др.

Лекция – форма учебных занятий, цель которого состоит в рассмотрении теоретических вопросов дисциплины в логически выдержанной форме.

Практические/семинарские занятия – составная часть учебного процесса, групповая форма учебных занятий, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков, позволяющая студентам привить практические навыки самостоятельной работы с научной литературой, получить опыт публичных выступлений, развить профессиональную компетентность, проверить на практике полученные теоретические знания.

В учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения

занятий: доклады с презентацией, анализ презентации совместно со студентами, защита авторских проектов, тренинги, решение ситуационных задач, разбор конкретных ситуаций по темам, встречи со специалистами в области туризма и сервиса.

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов – это ученая, научно-исследовательская и общественно-значимая деятельность студентов, направленная на развитие общих и профессиональных компетенций, которая осуществляется без непосредственного участия преподавателя, хотя и направляется им.

При изучении дисциплины организация самостоятельной работы студентов представляет единство трех взаимосвязанных форм:

1. Внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности, подготовка к проблемным лекциям, дискуссионным вопросам, изучение отдельных тем (вопросов) дисциплины в соответствии с учебно-тематическим планом, подготовка и написание рефератов, докладов, эссе и других письменных работ, устных сообщений на заданные темы, выполнение домашних заданий разнообразного характера, подбор и изучение литературных источников; выполнение графических работ; проведение расчетов и др.; выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы, подготовка к участию в конференциях и др.

2. Аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя и реализуется при проведении лабораторных занятий и во время чтения лекций;

3. Творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Процесс организации самостоятельной работы студента включает в себя следующие этапы:

– подготовительный: определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения;

– основной: реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы;

– заключительный: оценка значимости и анализа результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда.

Формы контроля самостоятельной работы – устный опрос, сообщение, доклад на практических занятиях, рефераты, тестирование, выполнение практических заданий, публикации в научных изданиях.

Общие правила выполнения письменных работ (рефератов)

Академическая этика, соблюдение авторских прав. На первом занятии студенты должны быть проинформированы о необходимости соблюдения норм академической этики и авторских прав в ходе обучения. В частности, предоставляются сведения:

- общая информация об авторских правах;
- правила цитирования;
- правила оформления ссылок

Все имеющиеся в тексте сноски тщательно выверяются и снабжаются «адресами». Недопустимо включать в свою работу выдержки из работ других авторов без указания на это, пересказывать чужую работу близко к тексту без отсылки к ней, использовать чужие идеи без указания первоисточников (это касается и информации, найденной в Интернете). Все случаи плагиата должны быть исключены.

Список использованной литературы должен включать все источники информации, изученные и проработанные студентом в процессе выполнения работы.

Выполнение рефератов

Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме. Объем реферата может достигать 20–30 стр.; время, отводимое на его подготовку – от 2 недель до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение

студентом нескольких (не менее 10) литературных источников (монографий, научных статей и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Работа должна состоять из следующих частей:

- введение,
- основная часть (может включать 2–4 главы)
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы для исследования, характеризуется ее научное и практическое значение для развития современного производства услуг, формируются цели и задачи контрольной работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Примерный объем введения – 1–2 страницы машинописного текста.

Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной экономической литературы по исследуемой проблеме, законодательных и нормативных материалов. Основное внимание в главе должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора работы на решение проблемы. Теоретические положения, сформулированные в главе, должны стать исходной научной базой для выполнения последующих глав работы.

Для подготовки реферата должны использоваться только специальные релевантные источники. Кроме рефератов, тематика которых связана с динамикой каких либо явлений за многие годы, либо исторического развития научных взглядов на какую-либо проблему, следует использовать источники за период не более 10 лет.

Примерный объем – 15–20 страниц машинописного текста.

В заключении отражаются основные результаты выполненной работы, важнейшие выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию. Примерный объем заключения – 2–3 страницы машинописного текста.

В приложениях помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.), а также материалы по использованию результатов исследований с помощью вычислительной техники (алгоритмы и программы расчетов и решения конкретных задач и т.д.).

Задание о подготовке реферата студентом выдается преподавателем индивидуально, но также может быть инициировано самим студентом

Критерии оценки рефератов:

Оценка «*отлично*» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Оценка «*хорошо*» ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «*не удовлетворительно*» ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины

(из перечня контрольных вопросов по темам курса). Каждый из участников дискуссии должен научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров, оставляя пассивными других студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

6.2. Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного курса. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами.

Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в рекомендованных сетевых источниках.

Критерии оценки ответа студента на экзамене.

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам экзамена студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в форме устного опроса по билетам с предварительной подготовкой студента в течении 30 минут. Каждый билет содержит 2 вопроса из тем изученных на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Экзаменатор вправе задавать дополнительные вопросы сверх билета. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса и собеседования тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает экзамен только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе экзамена студент использовал недопустимые

дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить оценку «неудовлетворительно».

При выставлении оценки экзаменатор учитывает знание фактического материала по программе, степень активности студента на семинарских занятиях, логику, структуру, стиль ответа культуру речи, манеру общения, готовность к дискуссии, аргументированность ответа, уровень самостоятельного мышления, наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка **«отлично»** ставится студенту, ответ которого содержит глубокое знание материала курса, знание концептуально-понятийного аппарата всего курса, знание литературы по курсу.

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, ответ которого демонстрирует знания материала по программе, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, ответ которого содержит поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса, не точен и имеются затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившему принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшему ответа на вопрос.

Образец экзаменационного билета

<p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» Институт географии, геологии, туризма и сервиса Кафедра международного туризма и менеджмента</p> <p>Экзамен по дисциплине «Организация деятельности гостиничного предприятия» Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело Направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность»</p> <p>Билет 1</p> <p>1. Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем. 2. Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.</p> <p>Зав. кафедрой международного туризма и менеджмента</p> <p style="text-align: right;">М.Ю. Беликов</p>	
--	--

7. Материально-техническое обеспечение по дисциплине

1.	Лекционные занятия	Лекционные аудитории (И201, И207, И211, И218, И219) оснащены новейшими техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели.
2.	Практические занятия	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208), оснащенные учебной доской, проектором, экраном, учебниками.

3.	Групповые (индивидуальные) консультации	Кабинеты для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет (3 шт.), МФУ (1 шт.), учебниками, учебными и учебно- методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов (1 шт.), мобильным экраном для проектора (1 шт.).
4.	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (208, И201, И205), оснащенные учебной доской, проектором, экраном, учебниками.
5.	Самостоятельная работа	Кабинеты для самостоятельной работы (И209, И212, И205а), оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.
6.	Все виды работ	КонсультантПлюс – Справочная Правовая Система (КонсультантПлюс). ГАРАНТ – Справочная Правовая Система (ГАРАНТ). Антиплагиат-ВУЗ Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».

а

