

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 16:46:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a23e198f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО
(Электронный документ)**

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Квалификация выпускника
Форма обучения
Год начала обучения
Изучается в

43.03.03 «Гостиничное дело»
Гостиничная деятельность
бакалавр
очная
2021
1 сем.

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Введение в гостеприимство» предназначена для бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.

Цель изучения дисциплины:

- формирование способности обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами;
- ознакомление студентов с мировым и отечественным опытом развития и современным состоянием индустрии гостеприимства;
- углубление знаний об особенностях индустрии гостеприимства;
- формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах;

Задачами освоения дисциплины являются:

- формирование у студентов устойчивых теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;
- ознакомления студентов с понятиями и категориями индустрии гостеприимства;
- проанализировать историю развития гостиничного бизнеса;
- изучить факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства;
- рассмотреть классификацию средств размещения;
- проанализировать особенности номерного фонда гостиниц и других средств размещения;
- рассмотреть основные службы в гостиницах;
- изучить государственное регулирование в индустрии гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в гостеприимство» относится к вариативной части и является обязательной дисциплиной. Ее освоение проходит в 1 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Введение в гостеприимство» опирается на базовые знания школьного курса.

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Основы гостеприимства» закладывает основу знаний, которые могут быть использованы при изучении таких дисциплин как «Сервис и технологии гостиничной деятельности», «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве», «Индустрия гостеприимства», «Основы туристской деятельности», а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (умения и навыки научно-исследовательской деятельности).

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины

5.1. Наименование компетенций

№ п/п	Индекс	Содержание компетенции
		<u>Общепрофессиональные компетенции</u>
1.	ОПК-2	способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами

5.2. Структура и компонентный состав компетенций

Перечень компонентов	Технологии формирования компетенции	Средства и технологии оценки
Знать: - историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - законодательные основы рекреационно-гостиничного сервиса; - структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг; - правила обслуживания клиентов;	Традиционная лекция Проблемная лекция	Собеседование
Уметь: - определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - применять на практике действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса. - предоставлять основные и дополнительные услуги в гостиницах разного типа;	Традиционный семинар Интеллектуальная дуэль	Собеседование
Владеть: - информацией о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия; - теоретическими знаниями и практическими навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; - способностью обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами.	Традиционный семинар Интеллектуальная дуэль	Собеседование

5.3. Планируемые уровни сформированности компетенций у студентов, изучающих дисциплину

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Базовый	Знает: - историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - законодательные основы рекреационно-гостиничного сервиса;	- слабо знает историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - отдельные элементы законодательных основ рекреационно-гостиничного	- частично знает историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - поверхностно знает основные основы	- хорошо знает историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - в целом знает законодательные основы рекреационно-гостиничного сервиса;	

	- структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг.	- сервиса; - отдельные элементы структуры гостиницы.	- рекреационно - гостиничного сервиса; - поверхностно структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг.	- в целом структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг;	
	Умеет: - определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - применять на практике действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса.	- слабо определять типы гостиниц; - применять отдельные действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса.	- удовлетворительно определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - поверхностно применять на практике действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса.	- хорошо определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - в целом применять на практике действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса.	
	Владеет: - информацией о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия; - теоретически	- слабо информации о структуре гостиничных предприятий; - слабо теоретически и практически навыками оказания услуг в гостиницах	- частично информации о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия	- хорошо информацией о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия; - в целом теоретически и знаниями	

	ми знаниями и практическим и навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;		; - поверхностно теоретическими знаниями и практически навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;	и практически навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;	
Повышенный	Знает: - историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - законодательные основы рекреационно-гостиничного сервиса; - структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг; - правила обслуживания клиентов;				- историю гостиничного дела, типы гостиниц, формы и виды гостиничных услуг; - законодательные основы рекреационно-гостиничного сервиса; - структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг; - правила обслуживания клиентов;
	Умеет: - определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - применять				- определять типы гостиниц, основные модели организации гостиничного дела; - применять на практике

	на практике действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса. - предоставлять основные и дополнительные услуги в гостиницах разного типа;				действующие законодательные документы в сфере гостиничного бизнеса. - предоставлять основные и дополнительные услуги в гостиницах разного типа;
	Владеет: - информацией о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия; - теоретическими знаниями и практическим и навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; - способность обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами.				- информацией о структуре гостиничных предприятий разного уровня и основными формами деятельности служащих гостиничного предприятия; - теоретическими знаниями и практическим и навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения; - способность обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами.

6. Наименование, содержание и интерактивные формы проведения лекций

№ п/п	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Форма проведения
1 семестр			
Раздел 1. Основные понятия индустрии гостеприимства		8	4
1.	Тема 1. Определение индустрии гостеприимства, ее роль и значение в сфере туризма. Определение индустрии гостеприимства, место ее в сфере туризма. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Профессиональные сферы в индустрии гостеприимства: размещение, питание, транспорт, развлечения.	2	-
2.	Тема 2. История развития гостиничного бизнеса. История зарождения индустрии гостеприимства в Европе в древний период. Гостиницы в эпоху Римской империи. Развитие индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка.	2	Проблемная лекция
3.	Тема 3. История развития гостиничного бизнеса в России. История гостиничной индустрии в России. Становление гостиничного дела в России. Строительство курортных гостиниц в XIX в. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце XX в. История развития гостиничного бизнеса на КМВ.	2	-
4.	Тема 4. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Общие и специфические факторы воздействия на развитие отрасли. Статичные факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Динамичные факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Фактор географического положения. Социально-демографические факторы. Финансово-экономические факторы.	2	Лекция-дискуссия
Раздел 2. Особенности классификаций гостиничных предприятий		6	-
5.	Тема 5. Классификация средств размещения. Средства размещения: виды и их классификация. Сравнительная характеристика классификации в России и за рубежом. Типология гостиниц. Гостиничные сети: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды. Кондоминиум и таймшер.	2	-
6.	Тема 6. Оценка гостиниц по уровню комфорта в РФ. Система классификации гостиниц и других средств размещения в России. Порядок определения категории гостиницы.	2	-
7.	Тема 7. Номерной фонд гостиниц и других средств размещения. Номерной фонд гостиницы. Требования к номерному фонду.	2	-

	Критерии, учитывающиеся при классификации гостиничных номеров. Классификация гостиничных номеров в зависимости от назначения.		
Раздел 3. Государственное участие в деятельности гостиничных предприятий.		2	-
8.	Тема 8. Основные службы в гостиницах Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функции. Цикл обслуживания гостя в гостинице.	2	-
9.	Тема 9. Государственное регулирование в индустрии гостеприимства. Меры государственной поддержки туризма и гостеприимства. Международные нормативные акты, регулирующие отношения отелей и туристических операторов Российское законодательство в туризме и гостиничном бизнесе.	2	-
Итого за 1 семестр		18	4
Итого		18	4

7. Наименование и формы проведения лабораторных занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

8. Наименование и формы проведения практических (семинарских) занятий

№ Темы	Наименование работы	Объем часов	Форма проведения
1 семестр			
Раздел 1. Основные понятия индустрии гостеприимства		8	2
1.	Определение индустрии гостеприимства, ее роль и значение в сфере туризма. Определение индустрии гостеприимства, место ее в сфере туризма. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Профессиональные сферы в индустрии гостеприимства: размещение, питание, транспорт, развлечения. Роль гостеприимства в гостиничном бизнесе.	2	-
2.	История развития гостиничного бизнеса. История зарождения индустрии гостеприимства в Европе в древний период. Гостиницы в эпоху Римской империи. Развитие индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.	2	-
3.	История развития гостиничного бизнеса в России. История гостиничной индустрии в России. Становление гостиничного дела в России. Строительство курортных гостиниц в XIX в. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце XX в.	2	Интеллектуальная дуэль

	История развития гостиничного бизнеса на КМВ. Современные тенденции развития гостеприимства.		
4.	Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Общие и специфические факторы воздействия на развитие отрасли. Статичные факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Динамичные факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Фактор географического положения. Социально-демографические факторы. Финансово-экономические факторы. Материально-технические факторы.	2	-
Раздел 2. Особенности классификаций гостиничных предприятий		6	-
5.	Классификация средств размещения. Средства размещения: виды и их классификация. Сравнительная характеристика классификации в России и за рубежом. Типология гостиниц. Гостиничные сети: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды. Кондоминиум и таймшер. Требования к средствам размещения согласно российскому законодательству.	2	-
6.	Оценка гостиниц по уровню комфорта в РФ. Система классификации гостиниц и других средств размещения в России. Порядок определения категории гостиницы. Требования, предъявляемые к гостиницам разных категорий.	2	-
7.	Номерной фонд гостиниц и других средств размещения. Номерной фонд гостиницы. Требования к номерному фонду. Критерии, учитываемые при классификации гостиничных номеров. Классификация гостиничных номеров в зависимости от назначения. Вместимость, категории номеров. Коэффициент загрузки.	2	-
Раздел 3. Государственное участие в деятельности гостиничных предприятий.		4	-
8.	Основные службы в гостиницах Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функции. Цикл обслуживания гостя в гостинице. Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб.	2	-
9.	Государственное регулирование в индустрии гостеприимства. Меры государственной поддержки туризма и гостеприимства. Международные гостиничные правила – Международные нормативные акты, регулирующие отношения отелей и туристических операторов Российское законодательство в туризме и гостиничном бизнесе.	2	Интеллектуальная дуэль
Итого за 1 семестр		18	4
Итого		18	4

9. Методические рекомендации для студентов по изучению дисциплины

9.1. Использование материала учебно-методического комплекса дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой раскрыто содержание тем дисциплины лекционного курса, определена взаимосвязь тем лекций с практическими занятиями, указаны темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
ОПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам №1 – 9	Конспект	Собеседование	36
Итого за 1 семестр				36
Итого				36

9.2. Работа с литературой

Для успешного освоения дисциплины необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.	Роль гостеприимства в гостиничном бизнесе.	1-2	1-2	1-3	1-4
2.	История развития индустрии гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.	1-2	1-2	1-3	1-4
3.	Современные тенденции развития гостеприимства в России.	1-2	1-2	1-3	1-4
4.	Материально-технические факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.	1-2	1-2	1-3	1-4
5.	Требования к средствам размещения согласно российскому законодательству.	1-2	1-2	1-3	1-4
6.	Требования, предъявляемые к гостиницам разных категорий.	1-2	1-2	1-3	1-4
7.	Вместимость, категории номеров. Коэффициент загрузки.	1-2	1-2	1-3	1-4
8.	Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб.	1-2	1-2	1-3	1-4
9.	Международные гостиничные правила.	1-2	1-2	1-3	1-4

10. Фонд оценочных средств

10.1. Паспорт фонда оценочных средств

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещены в УМК дисциплины «Введение в гостеприимство» на кафедре туризма и гостиничного дела и представлены следующими компонентами:

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Тип контроля	Вид контроля	Наименование оценочного средства	Количество элементов, шт.
ОПК-2	№ 1-9	текущий	устный	Вопросы для собеседования	45
ОПК-2	№ 1-9	промежуточный	устный	Вопросы к экзамену	50
				Вопросы для проверки уровня знаний	32
				Вопросы (задания) для проверки умений и навыков	18

Критерии оценивания компетенций, типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций представлены в фонде оценочных средств. ФОС является неотъемлемой частью УМК дисциплины и в электронном виде имеется на кафедре.

10.2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

10.3. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Собеседование по темам 1-3	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 4-6	9 неделя	20
3.	Собеседование по темам 7-9	12 неделя	20
	Итого за 1 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экс}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

10.4. Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации. Изучение дисциплины «Введение в гостеприимство» оканчивается экзаменом в 1 семестре.

Вопросы к экзамену
Вопросы для проверки уровня обученности
Знать

1. Определение индустрии гостеприимства, место ее в сфере туризма.
2. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере.
3. Профессиональные сферы в индустрии гостеприимства: размещение, питание, транспорт, развлечения.
4. Роль гостеприимства в гостиничном бизнесе.
5. История зарождения индустрии гостеприимства в Европе в древний период.
6. Гостиницы в эпоху Римской империи.
7. Развитие индустрии гостеприимства в средние века.
8. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма.
9. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе.
10. Лидеры современного европейского гостиничного рынка.
11. История развития индустрии гостеприимства в Америке.
12. Современные гостиничные ассоциации и объединения.
13. История гостиничной индустрии в России.
14. Становление гостиничного дела в России.
15. Строительство курортных гостиниц в XIX в.
16. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти.
17. Гостиничная индустрия в послевоенный период.
18. Гостиничное хозяйство России в конце XX в.
19. История развития гостиничного бизнеса на КМВ.
20. Современные тенденции развития гостеприимства.
21. Общие и специфические факторы воздействия на развитие отрасли.
22. Статические факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
23. Динамические факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
24. Фактор географического положения.
25. Социально-демографические факторы.
26. Финансово-экономические факторы.
27. Материально-технические факторы.
28. Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб.
29. Меры государственной поддержки туризма и гостеприимства.
30. Международные гостиничные правила.
31. Международные нормативные акты, регулирующие отношения отелей и туристических операторов.
32. Российское законодательство в туризме и гостиничном бизнесе.

Уметь,
Владеть

1. Средства размещения: виды и их классификация.
2. Сравнительная характеристика классификации в России и за рубежом.
3. Типология гостиниц.
4. Гостиничные сети: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды.
5. Кондоминиум и таймшер.
6. Требования к средствам размещения согласно российскому законодательству.
7. Система классификации гостиниц и других средств размещения в России.
8. Порядок определения категории гостиницы.
9. Требования, предъявляемые к гостиницам разных категорий.
10. Номерной фонд гостиницы.

11. Требования к номерному фонду.
12. Критерии, учитываемые при классификации гостиничных номеров.
13. Классификация гостиничных номеров в зависимости от назначения.
14. Вместимость, категории номеров.
15. Коэффициент загрузки номеров.
16. Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы)
17. Состав и функции основных служб гостиниц.
18. Цикл обслуживания гостя в гостинице.

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится 30 минут.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия по дисциплине. К практическому занятию студент должен подготовить ответы на вопросы, выполнить задания по теме занятия. Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижения оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применить теоретические знания для решения практических задач;
- несвоевременность предоставления выполненных работ.

Дескрипторы оценивания сформированности компетенций представлены в разделе 5.3. данной рабочей программы.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

11.1. Рекомендуемая литература

11.1.1. Основная литература:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб.пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2014. - 168 с.
2. Уокер Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие - М.: Юнити-Дана, 2015.-735 с.

11.1.2. Дополнительная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматько, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматько. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Кусков А.С. Гостиничное дело: учеб.пособие / А.С. Кусков. – 2-е изд., испр. – М.: Дашков и Ко, 2012. – 328 с..

11.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Введение в гостеприимство» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».
2. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Введение в гостеприимство» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело».
3. Электронный курс лекций по дисциплине «Введение в гостеприимство» для студентов направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

11.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

11.1.5. Программное обеспечение

Использование программного обеспечения не предусмотрено.

11.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- учебные, лекционные аудитории;
- мультимедийное оборудование для чтения лекций и проведения семинарских занятий;
- компьютерный класс с выходом в Интернет.