

			Занятия лекционного занятия	Занятия семинарского	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Теоретико-методологические основы PR - деятельности	7	2	2	34		
2	2. Основные этапы и механизм PR - деятельности		2	3	30		
3	Технология и методы оценки PR-кампаний		2	3	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

# МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт Гуманитарный**

**Кафедра психологии**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.3.2 Психология делового общения»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль подготовки: "Гостиничная деятельность"

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*  
**(ускоренное обучение)**

Год набора 2017г

Москва – 2017г.

Рабочая программа дисциплины  
**«Психология делового общения»**  
утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института Гуманитарного  
**Протокол № 66 от «24» апреля 2017 г.**

Рабочая программа дисциплины  
**«Психология делового общения»**  
обновлена на основании решения заседания кафедры  
Психологии

**Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.**

Рабочая программа дисциплины  
**«Психология делового общения»**  
обновлена на основании решения заседания кафедры  
Психологии

**Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_ 20-- \_\_ г.**

Рабочая программа дисциплины  
**«Психология делового общения»**  
обновлена на основании решения заседания кафедры  
Психологии

**Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_ 20\_\_ г.**

Рабочая программа дисциплины  
**«Психология делового общения»**  
обновлена на основании решения заседания кафедры  
Психологии

**Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_ 20\_\_ г.**

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры

(наименование)

**Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

Составитель:

Москвина Нина Викторовна – кандидат психологических наук, доцент кафедры психологии

Рецензент:

\_\_\_\_\_  
(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

## 1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Психология делового общения» является: развитие творческого потенциала личности будущих специалистов, способность к систематическому самообразованию, совершенствование психологического профессионализма, к самостоятельному наращиванию приемов достижения высокого уровня профессионального мастерства, знаний, умений и навыков.

Дисциплина реализуется на русском языке.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Психология делового общения» относится к блоку дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3.2 ОПОП для набора 2017 года.

Изучение дисциплины «Психология делового общения» начинается уже после изучения базовых дисциплин «Технологии гостиничной деятельности», «Философия», «Русский язык и культура речи», «Основы социального государства» и продолжается при изучении следующих дисциплин «Основы гостеприимства», «Проведение PR-компаний в сфере гостеприимства», «Организация ресторанного бизнеса».

Достижение требуемого уровня знаний и умений обеспечивается путём проведения различных видов занятий, также практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и практикой по получению профессиональных умений и профессионального опыта профессиональной деятельности.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
<b>ПК-8</b>				
	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма;</li> <li>- особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни.</li> </ul>			1(7 сем)
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии;</li> <li>- обеспечивать координацию действий со всеми</li> </ul>			2(7 сем)

	функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии.			
	<i>Владеть:</i> - навыками и приемами эффективных продаж туристского продукта; - методиками организации эффективного общения с потребителями; - навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе реализации туристского продукта.			3(7сем)

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины «Психология делового общения» составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часа.

#### очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общение как предмет научного знания. Функции и структура общения	5	2	4	8		
2	Тема 2. Потребность в общении и методы ее изучения		2	4	8		
3	Тема 3. Вербальные и невербальные средства общения		2	4	8		
4	Тема 4. Цели и факторы эффективного слушания		2	4	8		
5	Тема 5. Межличностные отношения		2	4	8		
6	Тема 6. Общение как восприятие и понимание людьми друг друга		2	3	8		

7	Тема 7. Стратегии и тактики влияния и манипулирования		2	3	6		
8	Тема 8. Неформальное общение и его особенности		4	4	6		
<b>Итого часов:108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифф. Зачет</b>

### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общение как предмет научного знания. Функции и структура общения	4	1	1	10		
2	Тема 2. Потребность в общении и методы ее изучения	4	1	1	10		
3	Тема 3. Вербальные и невербальные средства общения	4	1	1	10		
4	Тема 4. Цели и факторы эффективного слушания	4	1	1	10		
5	Тема 5. Межличностные отношения	4	1	1	10		
6	Тема 6. Общение как восприятие и понимание людьми друг друга	4	1	1	10		
7	Тема 7. Стратегии и тактики влияния и манипулирования	4		1	10		
8	Тема 8. Неформальное общение и его особенности	4		1	24		
<b>Итого часов:108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифф. Зачет</b>

### Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общение как предмет научного знания. Функции и структура общения	4	1	1	10		
2	Тема 2. Потребность в общении и методы ее изучения	4	1	1	10		
3	Тема 3. Вербальные и невербальные средства общения	4	1	1	10		
4	Тема 4. Цели и факторы эффективного слушания	4	1	1	10		
5	Тема 5. Межличностные отношения	4	1	1	10		
6	Тема 6. Общение как восприятие и понимание людьми друг друга	4	1	1	10		
7	Тема 7. Стратегии и тактики влияния и манипулирования	4		1	10		
8	Тема 8. Неформальное общение и его особенности	4		1	24		
<b>Итого часов:108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифф. Зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Психология делового общения».**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) «Психология делового общения» (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля) «Психология делового общения».

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «Психология делового общения».

**Примерный перечень вопросов к дифф. зачету по дисциплине «Психология делового общения» для студентов заочной формы обучения**

1. Общение как предмет научного знания.
2. Функции и структура общения
3. Понятие общения.

4. Функции общения.
5. Средства общения.
6. Уровни общения.
7. Стратегии общения.
8. Потребность в общении и методы ее изучения.
9. Потребности и мотивы личности в общении.
10. Методы изучения общения.
11. Потребности в доверительном общении, милосердии и поддержке.
12. Вербальные и невербальные средства общения.
13. Речевая коммуникация.
14. Речь и взаимопонимание.
15. Принципы и нормы вербальной коммуникации.
16. Место и функции невербальной коммуникации.
17. Основные каналы невербальной коммуникации.
18. Умение слушать и слышать.
19. Цели и факторы эффективного слушания.
20. Обратная связь в межличностном общении.
21. Стили слушания.
22. Межличностные отношения.
23. Межличностная аттракция.
24. Внешние факторы аттракции.
25. Внутренние факторы межличностной аттракции.
26. Чувства и эмоции в общении.
27. Общение как восприятие и понимание людьми друг друга.
28. Межличностное общение и социальная перцепция.
29. Первое впечатление и точность интерпретации.
30. Психологические основы и закономерности понимания.
31. Стратегии и тактики влияния и манипулирования.
32. Основные стратегии воздействия на человека.
33. Манипуляции в общении.
34. Экспериментальные исследования тактик влияния.
35. Неформальное общение и его особенности.
36. Общение, обращение, отношение.
37. Формальное и неформальное общение.
38. Доверительное общение, его функции и стадии.
39. Формы и способы доверительного общения.
40. Специфика межличностного взаимодействия.
41. Структура межличностного взаимодействия.
42. Контексты и пространство межличностного взаимодействия.
43. Сценарии и механизмы взаимодействия.
44. Трансактный анализ общения.
45. Основные позиции в трансактном анализе.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).**

а) Основная литература:

Бондаренко, А.Ф. Основы психологии : учеб. для студентов гуманиар. вузов / А.Ф. Бондаренко. - Киев: Освита Украины, 2009. - 327 с.: ил. [190336](#)

Никандров, В.В. Психология : учебник / В.В. Никандров. - М.: Проспект: [ТК Велби], 2008. - 911 с.: ил. [37192](#)



Грошев, И.В. Психофизиологические различия мужчин и женщин / И.В. Грошев ; Рос. акад. образования, Моск. психолог.-соц. ин-т. - М.; Воронеж: [Модэк], 2005. - 463 с.: ил. [255669](#)

б) Дополнительная литература:

Андреева, Г.М. Социальная психология : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению и специальности "Психология" : рек. М-вом образования РФ / Г.М. Андреева. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Аспект пресс, 2009. - 265 с.: ил. [185402](#)

Анцупов, А.Я. Конфликтология : учеб. пособие / А.Я. Анцупов, А.И. Шипилов. - 3-е изд. - М.; СПб.: Питер, 2008. - 490 с.: ил. [182745](#)

Бекоева, Д.Д. Практическая психология : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Психология" и психолог. специальностям : рек. Советом по психологии УМО по клас. унив. образованию / Д.Д. Бекоева. - М.: Academia, 2009. - 191 с.: ил. [184434](#)

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: <http://elibrary.ru>; <http://azps.ru>; <http://www.imaton.ru>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Психология делового общения», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

– *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Психология делового общения».**

1. Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet .

2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Психология делового общения» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления 43.03.02 "Туризм" профилю "Гостиничная деятельность" 4 курса заочной формы обучения.

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: психологии.

Сроки изучения дисциплины «Психология» 7 семестр заочной формы обучения.

Форма промежуточной аттестации: для заочной формы обучения – **дифф. зачет.**

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по разделу 1. «Общение как предмет научного знания. Функции и структура общения».	Недели для 30 не предусмотрены	5
2	Выступление на семинаре по разделу 2. «Потребность в общении и методы ее изучения».		5
3	Выступление на семинаре по разделу 3. «Вербальные и невербальные средства общения».		5
4	Выступление на семинаре по разделу 4. «Цели и факторы эффективного слушания»		5
5	Ответы на вопросы к собеседованию		25
6	Написание реферата по одной из тем: 1. Ритуальное поведение в межличностном взаимодействии. 2. Феномен личного влияния. 3. Понятие личного влияния. 4. Личное влияние, власть и лидерство. 5. Типы личного влияния. 6. Трудности общения. 7. Нарушения, барьеры, трудности общения. 8. Застенчивость как специфическая трудность общения. 9. Дефицитное общение.		10

	10. Проблема одиночества. 11. Аутистичность и отчужденность. 12. Дефектное общение. 13. Деструктивное общение. 14. Эффективное общение-15		
7	Презентация по разделу 3 «Вербальные и невербальные средства общения».		5
8	Презентация по разделу 4 «Цели и факторы эффективного слушания».		5
9	Презентация по разделу 5 «Межличностные отношения».		5
10	Презентация по разделу 6 «Общение как восприятие и понимание людьми друг друга».		5
11	Посещение занятий	В течение семестра	5
	<b>Дфф.зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по вариантам (пример): 1. Критерии и уровни успешности общения. 2. Общительность, контактность, коммуникативная совместимость.	5
3	Выступление на семинаре Раздел 7. «Стратегии и тактики влияния и манипулирования»	10
4	Подготовка доклада «Неформальное общение и его особенности».	5
5	Подготовка эссе «Мужской и женский стили общения»	5
6	Написание реферата по теме «Стиль общения как фактор успешности»	15
7	Презентация по теме «Факторы успешного общения»	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт Гуманитарный**

**Кафедра психологии**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.3.2 Психология делового общения»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль подготовки: "Гостиничная деятельность"

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*  
**(ускоренное обучение)**

Год набора 2017г.

Москва – 2017г.

1.Общая трудоемкость дисциплины «Психология делового общения»: составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

2.Семестры освоения дисциплины «Психология делового общения»:

7 семестр очной форм обучения.

3.Цель освоения дисциплины «Психология делового общения»: развитие творческого потенциала личности будущих специалистов, способность к систематическому самообразованию, совершенствование психологического профессионализма, к самостоятельному наращиванию приемов достижения высокого уровня профессионального мастерства, знаний, умений и навыков.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Психология делового общения»:

*ПК-8* – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

5.Краткое содержание дисциплины «Психология делового общения»:

заочная форма обучения

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общение как предмет научного знания. Функции и структура общения	4	1	1	10		
2	Тема 2. Потребность в общении и методы ее изучения	4	1	1	10		
3	Тема 3. Вербальные и невербальные средства общения	4	1	1	10		
4	Тема 4. Цели и факторы эффективного слушания	4	1	1	10		
5	Тема 5. Межличностные отношения	4	1	1	10		

<b>6</b>	<i>Тема 6. Общение как восприятие и понимание людьми друг друга</i>	<b>4</b>	1	1	10		
<b>7</b>	<i>Тема 7. Стратегии и тактики влияния и манипулирования</i>	<b>4</b>		1	10		
<b>8</b>	<i>Тема 8. Неформальное общение и его особенности</i>	<b>4</b>		1	24		
<b>Итого часов:108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифф. Зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.ДВ.4**

**Документационное обеспечение профессиональной деятельности  
в туризме и гостеприимстве.**

---

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование)

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *среднее профессиональное образование (подготовка специалистов среднего звена)/ бакалавриат, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 1917г.

Москва – 2017г.



Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры

\_\_\_\_\_  
(наименование)  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры

\_\_\_\_\_  
(наименование)  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры

\_\_\_\_\_  
(наименование)  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры

\_\_\_\_\_  
(наименование)  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель Авилова Наталья Леонидовна - доктор исторических наук,  
профессор кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ.

Рецензент:

\_\_\_\_\_  
(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

## 1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» является: подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области документационного обеспечения гостиничной деятельности, формирование у будущих специалистов знаний действующих нормативных правовых и нормативно-методических актов законодательства, регулирующих экономико–правовые и документационные отношения в сфере гостиничного сервиса, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.

### Задачи дисциплины:

- приобретение навыков работы с нормативными правовыми актами в сфере хозяйственно-экономической деятельности гостиничного сервиса, ознакомление с практикой их применения и толкования;
- изучение теории и практики организации документационного обеспечения управления в гостиничных предприятиях ;
- изучить теоретические и практические основы документоведения в туризме и гостеприимстве, современные требования, предъявляемые к составлению и оформлению документов, организации их движения, учета и хранения.

## 2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» относится к курсу дисциплин по выбору вариативной части обязательного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничная дело», направления (профиль): «Гостиничная деятельность».

Изучение дисциплины «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: »Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности»,«Структура и функции гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «Экономика гостиничного предприятия»

В свою очередь, дисциплина «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» содержательно закладывает основы знаний, умений и навыков в соответствии с этапами формирования компетенций для успешного изучения следующих дисциплин: «Проектирование гостиничной деятельности», «Классификация гостиничных предприятий», »Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплекса»,»Инновационные технологии в гостиничной деятельности»,»Корпоративная культура и управление персоналом в гостиничном предприятии»,» прохождения преддипломной практики

## 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)
------------------	--	--

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
<b>ОПК-3</b>	<p><i>Знать:</i> основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;</li> <li>- основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере;</li> </ul>	8		5
	<p><i>Уметь:</i> составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> </ul>	8		5
<b>ПК-5</b>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ</li> </ul>	8		5
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и</li> </ul>	8		5

	должностных инструкций в гостиничной деятельности; - составлять и оформлять основные виды управленческих документов, технологической документации, разрабатывать номенклатуру формирования и хранения дел в индустрии гостеприимства; -осуществлять документирование деятельности служб обслуживания гостей.			
	<i>Владеть:</i> - навыками ведения и работы с нормативно-технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятий индустрии гостеприимства навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; -навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ; - навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;	8		5

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

#### очная форма обучения.

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства	8	4	6	10		
2	Документационное обеспечение деятельности аппарата	8	4	6	20		

	управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства						
3	Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Автоматизированные системы управления процессами	8	4	8	10		
4	Технологии работы с документами	8	4	8	20		Тестирование
	<b>Итоговая форма контроля 8 семестр</b>						Дифференциров. зачет
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		

**заочная форма обучения.**

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства	5	2	4	20		
2	Документационное обеспечение	5	2	4	20		

	деятельности аппарата управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства						
<b>3</b>	Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Автоматизированные системы управления процессами	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>20</b>		
<b>4</b>	Технологии работы с документами	<b>5</b>		<b>2</b>	<b>30</b>		<b>Тестирование</b>
	<b>Итоговая форма контроля 8 семестр</b>						<b>Дифференциров. зачет</b>
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>		

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Для изучения дисциплины «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» применяются следующие виды образовательных технологий:

Лекции – освоение теоретического материала по темам разделов дисциплины с сопровождением презентационного материала, составленного преподавателем на основе собственного опыта, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии.

Практические занятия, в том числе практическое занятие - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, практическое занятие - диспут, разбор конкретной ситуации, индивидуальные и групповые проекты, выездные занятия на специализированные выставки, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме докладов в виде электронной презентации, подготовки рефератов и контрольных работ, тестирование, промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой 8 семестр .

## **5. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).**

### **а) Основная литература:**

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие: рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М.: Кнорус, 2012. - 164 с.: табл. - (для бакалавров). - Библиогр.: с. 165 - ISBN 978-5-406-00863-8: 300.00.
2. Белова В.П. Менеджмент и маркетинг в туризме: учебное пособие. Ч. 1. – М.: МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2013. – 189 с. – М.: Руконт, 2012. – Электронный учебник. – 1,9 Кб.
3. Морозова Л.С. Генезис понятия "гостиничная цепь" и "гостиничная сеть" /Л.С. Морозова. – М.: Руконт. Электронный ресурс. – 2015. – 189 с.
4. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.
5. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В. Сорокина. – М.: Инфра-М, 2015. – 304 с. – Руконт, Электронный учебник – 1.1 – mgb.
6. Турковский М.. Маркетинг гостиничных услуг: учебное пособие.- Турковский М.. - М.: Руконт, 2012. – Электронный учебник, 294 с. – 4,8 Кб.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е.Н.. – М.: Руконт, 2011. – Электронный ресурс. – 192 с. – 2,3 Кб.
2. Баумгартнер Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для бакалавриата . – М.: Юрайт, 2015. Руконт. – Электронный ресурс. – 338 с. 1,9 Кб.
3. Брашов Д.Г. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие/Е.В. Мигунова/ Руконт. Электронный ресурс. - М.:Флинта: НОУ ВПО «МПСУ», 2013.
4. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов,: рек. УМЦ "Проф. учеб."/ В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.: ил.
5. Документационное обеспечение управления в туризме: учебное пособие для студентов всех форм обучения / сост. Н.В. Андрианов, Ю.Н.Андрианова. - 2-е изд. доп. и перераб. – Н.Новгород, ООО Издательство Пламя, 2010 - 176 с.
6. Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие / С.В. Дусенко. Гриф УМО по образованию в области сервиса и туризма. Электронное издание. - М.: Академия, 2015.
7. Медлик С. Гостиничный бизнес. Электронный ресурс: Учебник для студентов вузов, Х.Инграм; пер. с англ. А.В.Павлов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.
8. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.

### **Периодические издания:**

1. Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016
3. Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016
4. Гостиница и ресторан: журнал.- М, 2015, 2016

**в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;- Электронная газета Российского союза туристической индустрии <http://www.ratanews.ru>
- 2.-Электронный ресурс издательства Springer: <http://www.springerlink.com/>
- 3.- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.NoReCa.ru>
- 4.«Вестник РАТА» – электронный журнал;
- 5.UNWTO NEWS;
- 6.Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
- 7.Поисковые системы: «Консультант+», «Гарант».

**г).Перечень современных профессиональных баз данных и информационных систем, в том числе международных реферативных баз данных научных изданий, используемых в РГУФКСМиТ на законных основаниях**

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукоп.ру» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

*–программное обеспечение дисциплины (модуля):*

- Операционная система – Microsoft Windows.
- Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
- Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных<sup>1</sup> и (или) групповых<sup>2</sup> консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.



## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Б1.В.ДВ.4 Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве для обучающихся института ИТРРиФ, 4 курса, группы ,направления подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело», \_направленности (профилю) «Гостиничная деятельность», заочной формы (м) обучения

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8 семестр (ы)

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет*

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>3</sup>	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре «Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства»	19-21 неделя	5
2	Выступление на семинаре Документационное обеспечение деятельности аппарата управления гостиничным предприятием «	22-23 неделя	5
3	Выступление на семинаре «Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства автоматизированные системы управления процессами».	24-26 неделя	5
3	Выступление на семинаре «Технологии работы с документами».	27-29 неделя	5
5	Тест по темам по темам 1-4	28 неделя	15
6	Написание реферата по темам 1-4	19-28 неделя	15

<sup>3</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

7	<i>Презентация по темам 1-4</i>	<i>19-28 неделя</i>	<i>10</i>
8	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	<i>10</i>
9	<b>Дифференциров.зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
1	<i>Контрольная работа по разделу(модулю) «Название» по темам 1-4</i>	<i>5</i>
2	<i>Выступление на семинаре «Название» «Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии гостеприимства «Документационное обеспечение деятельности аппарата управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства» «Автоматизированные системы управления процессами». «Технологии работы с документами».</i>	<i>5</i>
3	<i>Подготовка доклада по теме занятия, пропущенному студентом по темам 1-4</i>	<i>5</i>
4	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-4</i>	<i>10</i>
5	<i>Написание реферата по темам 1-4</i>	<i>15</i>
6	<i>Презентация по темам 1-4</i>	<i>10</i>

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### **V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт ИТРРиФ**

**Кафедра туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.ДВ.4**

**Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме  
и гостеприимстве**

---

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование)

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *среднее профессиональное образование (подготовка специалистов среднего звена)/ бакалавриат, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации*

Форма обучения: **очная и заочная**

Год набора 2017г.

Москва – 2017г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы.**

**1. Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 8 семестр (очно), 5 семестр (заочно).**

**2.Цель освоения дисциплины (модуля)**

Целью освоения дисциплины «Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве» является: подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области документационного обеспечения гостиничной деятельности, формирование у будущих специалистов знаний действующих нормативных правовых и нормативно-методических актов законодательства, регулирующих экономико–правовые и документационные отношения в сфере гостиничного сервиса, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования

**Задачи дисциплины:**

- приобретение навыков работы с нормативными правовыми актами в сфере хозяйственно-экономической деятельности гостиничного сервиса, ознакомление с практикой их применения и толкования;
- изучение теории и практики организации документационного обеспечения управления в гостиничных предприятиях ;
- изучить теоретические и практические основы документооборота в туризме и гостеприимстве, современные требования, предъявляемые к составлению и оформлению документов, организации их движения, учета и хранения.

**1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
<b>ОПК-3</b>	<i>Знать:</i> -нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; -правила построения письменной и устной речи, делового общения в устной и письменной форме, речевые обороты, употребляемые в деловом общении; - правила этикета деловой переписки, ведения документации в индустрии гостеприимства	8		

	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять тесты документов в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, правила общения с помощью писем ;</li> <li>-составлять управленческие документы, вести переписку с внешними организациями</li> </ul>	8		
<b>ПК-5</b>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ</li> </ul>	8		
	<p><i>Уметь:</i></p> <p>анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>- составлять и оформлять основные виды управленческих документов, технологической документации, разрабатывать номенклатуру формирования и хранения дел в индустрии гостеприимства;</li> <li>-осуществлять документирование деятельности служб обслуживания гостей.</li> </ul>	8		
	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками ведения и работы с нормативно-технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</li> <li>- навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> </ul>	8		

### 3 Краткое содержание дисциплины:

**Тема 1.** Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства.

**Тема 2.** Документационное обеспечение деятельности аппарата управления гостиничным предприятием

**Тема 3.** Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Автоматизированные системы управления процессами.

**Тема 4.** Технологии работы с документами

4.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

очная форма обучения.

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства	8	4	6	10		
2	Документационное обеспечение деятельности аппарата управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства	8	4	6	20		
3	Документационное	8	4	8	10		

	обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Автоматизированные системы управления процессами						
4	Технологии работы с документами	8	4	8	20		Тестирование
	<b>Итоговая форма контроля 8 семестр</b>						Дифференциров. зачет
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	60		

**заочная форма обучения.**

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Нормативно-методическая основа документационного обеспечения деятельности предприятия индустрии туризма и гостеприимства	5	2	4	20		
2	Документационное обеспечение деятельности аппарата управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства	5	2	4	20		



3	Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Автоматизированные системы управления процессами	5	2	2	20		
4	Технологии работы с документами	5		2	30		Тестирование
	<b>Итоговая форма контроля 8 семестр</b>						<b>Дифференциров. зачет</b>
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>		

#### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Нормативно-методическая основа документационного обеспечения	1	2	2	30	Подготовка реферата, презентации	

	деятельности предприятия индустрии гостеприимства						
<b>2</b>	Документационное обеспечение деятельн ости аппарата управления гостиничным предприятием индустрии гостеприимства	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата, презентации	
<b>3</b>	Документационное обеспечение деятельности основных предприятий индустрии гостеприимства Автоматизированные системы управления процесс ами	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата, презентации	
<b>4</b>	Технологии работы с документами	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>36</b>	Подготовка реферата, презентации	<b>Тестирование</b>
							<b>Итоговая форма контроля-зачет с оценкой 5 семестр</b>
<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>126</b>			

•

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.4** Инновационные технологии в гостиничной деятельности

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом ИТРРИФ  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна– доктор исторических наук,  
профессор кафедры Туризма и гостиничного дела

Рецензент:

## 1.Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в гостиничном бизнесе и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства. Обучение ведется на русском языке.

### Задачи курса:

- приобретении комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в гостиничном бизнесе;
- овладении навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии;
- формировании умений разрабатывать стратегии развития гостиничного предприятия;
- формировании навыков планирования инновационной деятельности гостиничного предприятия.

## 2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина Б1.В.ДВ.4 Инновационные технологии в гостиничной деятельности для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 4 курсе очной формы обучения и 5 курсе заочной формы обучения, относится к части дисциплин по выбору обязательного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП :

- базируется на освоении дисциплин таких как: Организация гостиничного дела, Технологии гостиничной деятельности, Гостиничный менеджмент, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Проектирование гостиничной деятельности.

-является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах, Автоматизация туристско-гостиничного комплекса: современные научные принципы и методы, Технологии продаж в гостиничном предприятии.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОПК-1	<p><i>Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационно – коммуникационные технологии;</li> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>-современное состояние уровня и направления развития компьютерной техники и программных средств;</li> <li>- основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны;</li> <li>- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации;</li> <li>- осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</li> <li>- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет;</li> <li>- оперативно работать с информацией.</li> <li>- использовать различные источники информации по</li> </ul>	8		9

	<p>объекту гостиничного продукта.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>-технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> <li>-решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</li> <li>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</li> </ul>			
<p><b>ПК-7</b></p>	<p><i>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы гостиничной деятельности;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять потребности потребителей,</li> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</li> <li>- навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</li> </ul>	<p>8</p>		<p>9</p>

ПК-11	<p><i>Готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инновационные технологии и информационные ресурсы и системы; средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий в гостиничной деятельности</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы сбора и обработки практического материала, обеспечивающего репрезентативность информации и достоверность выводов;</li> <li>- оценивать и использовать результаты интеллектуальной деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- использовать современные информационные и коммуникационные технологии в гостиничной деятельности</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки научно-практических предложений по решению поставленной научно-практической проблемы;</li> <li>- навыками ставить цели и задачи организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения;</li> <li>- навыками адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения</li> </ul>	8		9
-------	--	---	--	---

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 **зачетные единицы**, 108 **академических часов** в 8 семестре по очной форме обучения и в 9 семестре по заочной, в 7 семестре по заочной( ускоренной) форме обучения (в соответствии с учебным планом 2017 года).

*Очная форма обучения( 8 семестр)*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	---



			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические	СРС	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	8	2	2	5		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	8	2	4	5		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	8	2	4	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	8	2	2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности	8	2	4	5		
6	Функции и методы инновационного управления	8	4	4	5		
7	Организация инновационной деятельности	8	2	4	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность	8	4	4	5		

	инновационного проекта						
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	8	2	4	5		
	<b>форма контроля</b> <b>8 семестр</b>						
<b>Итого часов:108</b>			<b>24</b>	<b>30</b>	<b>45</b>		Дифференцированный зачет

*Заочная форма обучения(9 семестр).*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические	СРС	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	9	2		10		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	9	2		10		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	9	2		10		

4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	9		2	10		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности	9		2	10		
6	Функции и методы инновационного управления	9		2	10		
7	Организация инновационной деятельности	9		2	10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта	9		2	10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	9		2	10		
	<b>форма контроля 9семестр</b>	9					
<b>Итого часов:108</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>		Дифференцированный зачет

*Заочная(ускоренная) форма обучения(7 семестр).*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические	СРС	Контроль	

1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2		10		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	7	2		10		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	7	2		10		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	7		2	10		
5	Законодательно -нормативная основа регулирования инновационной деятельности	7		2	10		
6	Функции и методы инновационного управления	7		2	10		
7	Организация инновационной деятельности	7		2	10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта	7		2	10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	7		2	10		

	<b>форма контроля 7 семестр</b>	7					
<b>Итого часов:108</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>			Дифференцированны й зачет

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 8, семестр – очная форма обучения и в 9 семестре по заочной, 7 семестре по заочной (ускоренной) форме обучения

### **Перечень вопросов к зачету:**

1. Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии.
2. Сущность и классификация инноваций.
3. Теория инноваций в организации гостиничных услуг.
4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг
5. Функции и методы инновационного управления
6. Основные понятия инновационного менеджмента.
7. Инновационный процесс и его этапы.
8. Цели и задачи государственной инновационной политики.
9. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности.
10. Способы и источники финансирования инновационной деятельности.
11. Малые инновационные фирмы.
12. Основные показатели эффективности инновационного проекта.
13. Экспертиза инновационного проекта.
14. Коммерческие риски при организации инновационной деятельности.
15. Венчурное финансирование инновационных проектов.
16. Конкурентоспособность нововведения.
17. Инновационная политика гостиничного предприятия.
18. Управление качеством новой услуги в гостиничного предприятия .
19. Понятие товарного знака, его роль и функции.
20. Покупка и продажа лицензий.
21. Понятие франчайзинга.

22. Факторы спроса на новую продукцию, услугу.
23. Показатели эффективности инновационной деятельности.
24. Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **а) Основная литература:**

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
2. Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. - М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. - 52 с.  
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
3. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. - М. : ФЛИНТА, 2013. - 110 с.  
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.: табл
5. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.

### **Дополнительная литература:**

1. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
2. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
3. Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). - Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
4. Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т

туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

#### **Периодические издания:**

1. Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016
3. Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016
4. Гостиница и ресторан: журнал.- М, 2015, 2016

#### **в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.
3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
4. <http://www.ratanews.ru>- Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
5. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
6. <http://old.handbooks.ru/handbook/3> Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»

#### **г). Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа EхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

### **Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

### **Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Организация гостиничного дела
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.



## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

**по дисциплине «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4,5 курса, очной, заочной, заочной (ускоренной) формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность» очной, заочной, заочной(ускоренной) формам обучения**

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8-й (очная форма обучения), 9-й (заочная форма обучения), 7-й (заочная ( ускоренная) форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	10
2	<i>Выступление на семинаре «Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .»</i>	2 неделя	5
3	<i>Выступление на семинаре «Теория инноваций в организации гостиничных услуг»</i>	3 неделя	5
4	<i>Выступление на семинаре «Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. »</i>	4 неделя	5
5	<i>Выступление на семинаре «Инновация в процессе производства гостиничного продукта»</i>	5 неделя	5
6	<i>Выступление на семинаре «Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности»</i>	6 неделя	5
7	<i>Выступление на семинаре «Функции и методы инновационного управления»</i>	7 неделя	5
8	<i>Выступление на семинаре «Организация инновационной деятельности».</i>	8 неделя	5
9	<i>Выступление на семинаре «.Управление инновационными</i>	9 неделя	5

	проектами. Понятие и сущность инновационного проекта».		
10	Выступление на семинаре «Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса».	10 неделя	5
11	Выполнение практического задания по темам 1-9	6-25 неделя	5
12	Написание реферата по темам 1-9	1-25 неделя	10
13	Презентация по темам 1-9	1-25 неделя	5
14	Ответ на тестовые задания по темам 1-9	24 неделя	10
15	Дифференцированный зачет		20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-9	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-9	10
4	Подготовка доклада по темам 1-9, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-9	20
6	Презентация по темам 1-9	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.4 Инновационные технологии в гостиничной деятельности**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.

**2.Семестр освоения дисциплины:** 8 семестр (очно), 9 семестр (заочно), 7-й заочная ( ускоренная) форма обучения).

### **3.Цели освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины«Инновационные технологии в гостиничной деятельности» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в гостиничном бизнесе и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства .

#### **Задачи курса:**

- приобретении комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в гостиничном бизнесе;
- овладении навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии;
- формировании умений разрабатывать стратегии развития гостиничного предприятия;
- формировании навыков планирования инновационной деятельности гостиничного предприятия

### **4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
<b>ОПК-1</b>	<i>Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе</i>	<b>8</b>		<b>9</b>

	<p><i>информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационно – коммуникационные технологии;</li> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>-современное состояние уровня и направления развития компьютерной техники и программных средств;</li> <li>- основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны;</li> <li>- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации;</li> <li>- осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</li> <li>- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет;</li> <li>- оперативно работать с информацией.</li> <li>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>-технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> <li>-решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</li> <li>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</li> </ul>			
ПК-7	<p><i>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы гостиничной деятельности;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности</li> </ul>	8		9

	<p>гостиниц и других средств размещения;  -организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;  -современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p> <p><b>Уметь:</b>  -выявлять потребности потребителей,  - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;  - анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,  обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;  -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;  -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p> <p><b>Владеть:</b>  - навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,  - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;  - навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,  - навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями</p>			
ПК-8	<p><i>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i></p> <p><b>Знать:</b>  -правовые и нормативные документы , регламентирующие гостиничную деятельность;  - основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;  - принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий;  - организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p> <p><b>Уметь:</b>  -применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;  -анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,  -обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;  -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p>	8		9

	<b>Владеть:</b> - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; - навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей			
--	---	--	--	--

## 5. Краткое содержание дисциплины:

*Очная форма обучения (8 семестр)*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические	СРС	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	8	2	2	5		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	8	2	4	5		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	8	2	4	5		



4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	8	2	2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности	8	2	4	5		
6	Функции и методы инновационного управления	8	4	4	5		
7	Организация инновационной деятельности	8	2	4	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта	8	4	4	5		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	8	2	4	5		
	<b>форма контроля 8 семестр</b>	8					
<b>Итого часов:108</b>			<b>24</b>	<b>30</b>	<b>45</b>		Дифференцированный зачет

*Заочная форма обучения (9 семестр).*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)		Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия	Внеаудиторная работа	

			Лекции	Практические	СРС	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	9	2		10		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	9	2		10		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	9	2		10		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	9		2	10		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности	9		2	10		
6	Функции и методы инновационного управления	9		2	10		
7	Организация инновационной деятельности	9		2	10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта	9		2	10		

9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	9		2	10		
	<b>форма контроля</b> <b>9 семестр</b>						Дифференцированный зачет
<b>Итого часов:108</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>		

*Заочная(ускоренная) форма обучения(7 семестр).*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические	СРС	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2		10		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.	7	2		10		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	7	2		10		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	7		2	10		
5	Законодательно	7		2	10		

	-нормативная основа регулирования инновационной деятельности						
6	Функции и методы инновационного управления	7		2	10		
7	Организация инновационной деятельности	7		2	10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта	7		2	10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса	7		2	10		
	<b>форма контроля</b> 7семестр	7					
<b>Итого часов:108</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>90</b>			Дифференцированный зачет

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.1. ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № 11 от «28» апреля 2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составители:

Кобелева Ольга Викторовна – кандидат психологических наук, доцент кафедры  
Туризма и гостиничного дела, РГУФКСМиТ.

Рецензент:

### **1. Цель освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства  
соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное  
дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства - сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Обучение ведется на русском языке.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Место дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.5.1 Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе обучения, относится к дисциплинам по выбору вариативной части подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Сервисная деятельность, Организация питания в гостинице и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ПК-6	Уметь: -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.	5		5

<b>ПК-7</b>	Владеть:	5		5
	- навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания.			

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Основа создания фирменного стиля индустрии гостеприимства.	5	6	6	14		
2	Тема 2. Дизайн интерьера предприятия в индустрии гостеприимства.		6	10	26		
3	Тема 3. Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии гостеприимства.		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диффер.зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Основа создания фирменного стиля индустрии гостеприимства.	5	1	2	30		
2	Тема 2. Дизайн интерьера предприятия в индустрии гостеприимства.		2	2	38		
3	Тема 3. Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии гостеприимства.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диффер.зачет</b>



## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет.

### **Примерный перечень вопросов для устного ответа на дифференцированном зачете:**

1. Дайте определения понятий: "фирменный стиль", "дизайн".
2. Назовите три функции фирменного стиля.
3. Какие этапы включает процесс разработки фирменного стиля компании?
4. Какие этапы создания фирменного стиля проводятся с помощью специалистов-патентоведов?
5. Как формируется культура фирменного стиля в России?
6. Приведите примеры взаимосвязи деятельности компании и специфики фирменного стиля.
7. Какие стилеобразующие элементы вы знаете?
8. Дайте определения понятий: "фирменное наименование", "фирменное имя", "торговая марка", "фирменный знак", "товарный образ", "товарный знак".
9. Что такое бренд, брендинг?
10. Роль фирменного стиля в деятельности ресторана.
11. Интерьер - основа имиджа ресторана.
12. Объемно-планировочная композиция интерьера.
13. Логотип, фирменный блок: требование к оформлению.
14. Название предприятия - важная константа фирменного стиля.
15. Слоган - словесный символ ресторана.
16. Художественные стили и дизайн ресторана.
17. Дизайн сервировки стола.
18. Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана.
19. Дизайн меню как отражение концепции предприятия.
20. Кулинарный дизайн.
21. Имидж ресторана, основные его элементы.
22. Роль корпоративной культуры в создании имиджа.
23. Высокое качество обслуживания - необходимый компонент фирменного стиля и конкурентоспособности ресторана.
24. Концепция ресторана и ее роль в создании фирменного стиля.
25. Количественная оценка деятельности ресторана по оформлению фирменного стиля.
26. Современные средства организации интерьера предприятия индустрии гостеприимства.
27. Свет и цвет в интерьере предприятия индустрии гостеприимства.
28. Флористика и фитодизайн предприятия индустрии гостеприимства.
29. Дизайн форменной одежды персонала предприятия индустрии гостеприимства.
30. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия индустрии гостеприимства.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **а) Основная литература:**

1.Белова, В.П. Маркетинг гостиничного предприятия / В.П. Белова.— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012 .— 52 с.

<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>

2.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. — М. : ФЛИНТА, 2013. — 110 с.

<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>

### **б) Дополнительная литература:**

1.Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм" : рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С. В. Дусенко. - М.: Academia, 2013. - 223 с.

в) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- *программное обеспечение дисциплины:*

1.Операционная система – Microsoft Windows.

2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)

3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

- *перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).

2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).

3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.

4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1.*Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

–Традиции народов мира.

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

**ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

по дисциплине Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса очной формы обучения и 3 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостиничная деятельность

## I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 5-й (очная форма обучения), 5-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	20
2	Выступление на семинаре «Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы».	3 неделя	15
3	Выступление на семинаре «Понятие дизайна, его виды. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Взаимосвязь дизайна и стиля».	4 неделя	15
4	Выступление на семинаре «Современные средства организации интерьеров».	6 неделя	15
5	Презентации, доклады по темам 1-3	2-10 недели	15
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	15
2	Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом	15
3	Презентация, доклад по темам 1-3	15

## III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

#### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

##### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

##### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.1. ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017г.

Москва – 2017 г.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**1. Семестр освоения дисциплины:** 5 семестр (очно), 5 семестр (заочно).

**2. Цель освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства - сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Обучение ведется на русском языке.

**3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)**

Место дисциплины Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.5.1 Фирменный стиль предприятий туризма и гостеприимства для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе обучения, относится к дисциплинам по выбору вариативной части подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Сервисная деятельность, Организация питания в гостинице и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

**4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7

<b>ПК-6</b>	Уметь: -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности.	5		5
<b>ПК-7</b>	Владеть: - навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания.	5		5

### 1. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Основа создания фирменного стиля индустрии гостеприимства.	5	6	6	14		
2	Тема 2. Дизайн интерьера предприятия в индустрии гостеприимства.		6	10	26		
3	Тема 3. Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии гостеприимства.		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диффер.зачет</b>

#### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Основа создания фирменного стиля индустрии гостеприимства.	5	1	2	30		



<b>2</b>	Тема 2. Дизайн интерьера предприятия в индустрии гостеприимства.		2	4	36		
<b>3</b>	Тема 3. Фирменный стиль и конкурентоспособность в индустрии гостеприимства.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диффер.зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.2 Формирование имиджа предприятий туризма и  
гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № \_77\_ от «\_25\_» \_\_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_

### 1. Цели и задачи дисциплины.

**Цель курса:** подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами имиджа гостиничных предприятий, принципами его разработки и использования в конкретных условиях.

#### **Задачи курса:**

- изучить понятийный аппарат, применяемый при разработке имиджа предприятий гостеприимства;
- изучить концепцию и принципы разработки положительного имиджа, его элементы, теорию и практику использования;
- изучить основные этапы разработки имиджа гостиничных предприятий;
- обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия гостеприимства и его ответственности за качество услуг;
- сформировать навыки профессионального подхода к проектированию имиджа гостиничных предприятий/

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина **Б1.В.ДВ.5.2**

#### **Формирование имиджа предприятий туризма и гостеприимства**

относится к вариативной части блока обязательных дисциплин.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Психология впечатлений: современные методы и подходы, PR-технологии в туризме и гостеприимстве, Материально-техническая база гостиничного предприятия.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Проектирование туристско-гостиничного продукта, Организация обслуживания гостей в туристско-гостиничных комплексах и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ПК-6	<b>Знать:</b> - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; -теорию организации обслуживания, особенности	5		7

	<p>формирования клиентурных отношений</p> <p>-технологию формированию гостиничного продукта;</p> <p>-формы и методы выявления потребностей потребителя</p>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания;</p> <p>-выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</p> <p>- формировать гостиничный продукт;</p>	5		7
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>-навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;</p> <p>- навыками выявления потребностей потребителя,</p> <p>-навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</p> <p>-навыками формирования гостиничного продукта.</p>	5		7
<b>ПК-7</b>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-теоретические основы гостиничной деятельности;</p> <p>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <p>-организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>-современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p>	5		7
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-выявлять потребности потребителей,</p> <p>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</p> <p>обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p>	5		7
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,</p> <p>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</p> <p>- навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p>	5		7

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	5	6	10	20		
2	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		6	10	20		
3	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	--	--	--	---

			Занятия	Занятия	Самостоятел ьная работа	Контроль	
			лекционного	типа			
1	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	7	2	2	34		
2	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		2	3	30		
3	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		2	3	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	типа	Занятия семинарског		
1	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	5	2	2	34		
2	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		2	3	30		
3	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		2	3	30		

	<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины.

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 5 семестр – очная форма; 7-заочная форма.

***Вопросы для устного ответа на зачете:***

1. Раскрыть понятия *имидж предприятия, формирование имиджа предприятия, целевая аудитория*
2. Три уровня цели формирования имиджа гостиничного предприятия
3. Организационные тактики формирования имиджа
4. Тактики воздействия.
5. Имидж для гостей и клиентов.
6. Бизнес-имидж.
7. Социальный имидж.
8. Имидж для госструктур.
9. Константы фирменного стиля.
10. Функции фирменного стиля.
11. Имя гостиничного предприятия.
12. Брендбук.
13. Требования к фирменному стилю.
14. Сущность, цель и задачи PR-деятельности.
15. Работа PR-служб с персоналом.
16. Работа PR-служб с гостями.
17. Продвижение гостиницы на медиарынке.
18. Работа с партнерами и специальные PR-акции.
19. Управление кризисными ситуациями.
20. Понятие внутреннего имиджа.
21. Миссия как основа корпоративной культуры.
22. Видение будущего и цели.
23. Философия, ценности, стандарты.
24. Сущность деловой коммуникации.
25. Формы деловой коммуникации в сфере гостеприимства.
26. Правила общения с гостями (клиентами).
27. Специфика и формы делового общения внутри организации.



28. Критика сотрудников.
29. Типичные ошибки общения топ-менеджеров.
30. Понятие социально-психологического климата организации.
31. Признаки благоприятного социально-психологического климата.
32. Средства создания позитивного социально-психологического климата в гостиничном предприятии.
33. Неформальное общение руководителя с сотрудниками.
34. HR-политика предприятий гостеприимства в период кризиса.
35. Укрепление имиджа гостиницы как работодателя.
36. Направления построения имиджа первого лица.
37. Габитарный имидж руководителя.
38. Коммуникационные способности и возможности руководителя.
39. Стиль управления.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **А) Основная:**

1. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.

2. <https://rucont.ru/efd/584103> Балабай, А.А. Технология и организация работы службы маркетинга и продаж гостиницы и пути ее совершенствования (на примере ООО Курорт Красная Пахра) / А.А. Балабай .— : МГИИТ, 2017 .— 82 с. ID 584103

### **Б) Дополнительная:**

1. <https://rucont.ru/searchresults?q=Основы+индустрии+гостеприимства&title> Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие/Д.А.Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. - 265 с. УДК.640.41(075.8) ББК 65.432я73Б87

2. Тимохина, Т. Л. **Технологии гостиничной деятельности**: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2014. – 336 с. УДК 910.14(470.325):796

### **В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека Социологии, Психологии, Управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprosplitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

### **г) Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
  - 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
  - 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
  - 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
  - 5.Специализированное программное обеспечение:
    - Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
    - Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).
- современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7.Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

- 1.*Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
- 2.*Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

*3.Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Материально-техническая база гостиничного предприятия
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах
- 4.*Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

**ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

**по дисциплине Б1.В.ДВ.5.2 Формирование имиджа предприятий туризма и гостеприимства**

***для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса – по очной, 4-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»***

**I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 5-й (очная форма обучения), 7-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет

## II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра (1-15 недели)</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Стратегические цели и тактики формирования имиджа гостиничного предприятия»</i>	<i>1-3 неделя</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «Внешний имидж гостиничного предприятия: формирование и продвижение»</i>	<i>4-6 неделя</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Фирменный стиль как отражение концепции гостиничного предприятия»</i>	<i>7-9 неделя</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Роль PR-служб в формировании и продвижении позитивного имиджа гостиничного предприятия»</i>	<i>10-12 неделя</i>	15
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Внутренний имидж гостиничного предприятия: скрытые проблемы и возможности. Деловая коммуникация: социально-ритуальный аспект»</i>	<i>13 неделя</i>	15
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Социально-психологический климат организации. Имидж руководителя: его роль в создании и развитии позитивного имиджа гостиничного предприятия»</i>	<i>14 неделя</i>	15
8	<i>Выполнение тестового задания по темам 1-3</i>	<i>15 неделя</i>	10
9	<b><i>Диф.зачет</i></b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Защита докладов: самостоятельная работа по темам 1-3</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15

5	Дополнительное тестирование по темам 1-3	15
---	--	----

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.2 Формирование имиджа предприятий туризма и  
гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**Семестр освоения дисциплины:** 5 семестр (очно), 7-семестр (заочно).

### 1. Цели освоения дисциплины

**Цель курса:** подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами имиджа гостиничных предприятий, принципами его разработки и использования в конкретных условиях.

#### Задачи курса:

- изучить понятийный аппарат, применяемый при разработке имиджа предприятий гостеприимства;
- изучить концепцию и принципы разработки положительного имиджа, его элементы, теорию и практику использования;
- изучить основные этапы разработки имиджа гостиничных предприятий;
- обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия гостеприимства и его ответственности за качество услуг;
- сформировать навыки профессионального подхода к проектированию имиджа гостиничных предприятий.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ПК-6	<b>Знать:</b> - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта; -формы и методы выявления потребностей потребителя	5		7
	<b>Уметь:</b> -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - формировать гостиничный продукт;	5		7
	<b>Владеть:</b> -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;	5		7

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выявления потребностей потребителя,</li> <li>-навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>-навыками формирования гостиничного продукта.</li> </ul>			
<b>ПК-7</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы гостиничной деятельности;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</li> </ul>	5		7
	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять потребности потребителей,</li> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</li> </ul>	5		7
	<b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</li> <li>- навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями</li> </ul>	5		7

### 3.Краткое содержание дисциплины:

#### 1.Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	5	6	10	20		
2	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		6	10	20		
3	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежу точной аттестаци и (по семестр ам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятел ьная работа		
1	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	7	2	2	34		
2	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		2	3	30		
3	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		2	3	30		



	<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа		
<b>1</b>	Понятие имиджа предприятий индустрии гостеприимства	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>34</b>		
<b>2</b>	Технология формирования имиджа гостиничных предприятий		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>30</b>		
<b>3</b>	Имиджевая политика предприятия индустрии гостеприимства. Влияние организации работы гостиничных предприятий на элемент формирования имиджа гостиничных предприятий.		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>30</b>		
	<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



Гуманитарный институт  
Кафедра педагогики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.5.2 «Имиджелогия»

**Направление подготовки/специальность: 43.03.03 "Гостиничное дело"**

**Направленность (профиль): "Гостиничная деятельность"**

Уровень образования: *бакалавр*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2017г.

Москва – 2017г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Гуманитарного института  
Протокол № 66 от «24» апреля 2017 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры педагогики  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры педагогики  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры педагогики  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена  
на основании решения заседания кафедры педагогики  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Аронова Татьяна Владимировна – кандидат педагогических наук, доцент кафедры педагогики ФГБОУ ВО «РГУФКСМиТ».

Рецензент:

## 1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины **Имиджология** является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для их профессиональной деятельности, а также освоение бакалаврами теоретических основ имиджологии, основных механизмов и методов формирования имиджа, технологий самопрезентации, навыков и умений их эффективного использования в процессе профессиональной деятельности. Дисциплина (модуль) реализуется на русском языке.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору *вариативной части*. Данная дисциплина рассчитана на выработку специальных знаний, практически значимых умений и навыков в процессе развития профессиональной компетентности обучающихся. В программе дисциплины используются междисциплинарные знания таких наук как философия, педагогика, психология, социология и других.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-6	Знать: особенности формирования имиджа для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	5		5
	Уметь: формировать имидж для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические,	5		5

	конфессиональные и культурные различия			
	Владеть: навыками формирования имиджа для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	5		5
ОК-7	Знать: способы профессиональной самоорганизации и самообразования	5		5
	Уметь: определять стратегии профессиональной самоорганизации и самообразования	5		5
ПК-7	Знать: приемы делового общения в работе с потребителем	5		5
	Уметь: применять приемы делового общения в работе с потребителем	5		5

### 3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетных единицы, 108 академических часов.**

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел 1. Основы имиджелогии	5	4	4	10		
2	Раздел 2. Структура личного имиджа	5	4	8	10		
3	Раздел 3. Структура профессионального имиджа	5	6	8	20		
4	Раздел 4. Управление профессиональным имиджем	5	6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>зачет с оценкой</b>

#### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел 1. Основы имиджологии	5		2	14		
2	Раздел 2. Структура личного имиджа	5	2	2	20		
3	Раздел 3. Структура профессионального имиджа	5	2	2	30		
4	Раздел 4. Управление профессиональным имиджем	5	2	2	30		
Итого часов:			6	8	94	4	зачет с оценкой

## 5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

### Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Что означает понятие «Имиджология»?
2. Когда понятие имиджологии введено в научный оборот?
3. Какова роль имиджологии в обществе?
4. Что является объектом имиджологии?
5. В чём состоит предмет имиджологии?
6. Имиджология: актуальные проблемы и перспективы развития
7. В чём заключается сущность имиджа?
8. Дайте характеристику понятию имидж.

9. Охарактеризуйте значение имиджа.
10. Перечислите основные функции имиджа.
11. Назовите основные типы имиджа.
12. В чем ценность профессионального имиджа?
13. Стереотипы: понятие, виды.
14. Стереотип, имидж, репутация: общее и различное.
15. Назовите основные виды имидж - формирующей информации.
16. Особенности стилистического оформления габитарного имиджа.
17. Колористическое оформление габитарного имиджа.
18. Какие существуют классификации вербальных средств общения?
19. Какую роль играет речь и голос в построении имиджа?
20. Почему для создания имиджа нужно владеть техникой речи?
21. Каково влияние вербального имиджа на успешность профессиональной деятельности?
22. Какие существуют классификации невербальных средств общения?
23. Какую роль играет мимика и жесты в построении имиджа?
24. Перечислите основные мимические коды эмоциональных состояний.
25. Каково значение аксессуаров в индивидуальном имидже?
26. Каковы критерии выбора костюмного ансамбля?
27. Охарактеризуйте основные направления деятельности по формированию профессионального имиджа.
28. Что такое «Я концепция»? Перечислите её составляющие.
29. Проанализируйте основные подходы к определению понятия «самопрезентация». Как выстроить этот процесс?
30. Охарактеризуйте содержательные компоненты процесса самопрезентации.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).**

- а) Основная литература:

1. Деловой этикет. Деловое общение: учеб. пособие для студентов вузов : рек. Умц "Проф. учеб." / авт.-сост. Кузнецов И.Н. - М.: Юнити, 2006. - 462 с.
2. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых : учеб. пособие для студентов пед. вузов / Курочкина Ирина Николаевна. - М.: Academia, 2001. - 253 с.: ил.
3. Панфилова А.П. Тренинг педагогического общения : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 031000 (050706) : рек. УМО по специальностям пед. образования / А.П. Панфилова. - 2-е изд., испр. - М.: Academia, 2008. - 336 с.: ил.
4. Почепцов Г.Г. Имиджелогия / Георгий Почепцов. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: РЕФЛ-бук: Ваклер, 2001, 2002. - 698 с.: табл.
5. Рамси Н. Психология внешности / Н. Рамси, Д. Харкорт ; пер. с англ. А.П. Федорова. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 250 с.: ил.
6. Шепель В.М. Имиджелогия : Секреты личного обаяния / В.М. Шепель. - М.: Юнити: Культура и спорт, 1994. - 320 с.
7. Имидж как средство достижения успеха [Электронный ресурс] : аудиокн. / Читает Ирина Гончарова. - Электрон. дан. и прогр. (2 ч. 05 мин.). - М.: Равновесие, 2007. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв.

б) Дополнительная литература:

1. Браун Л. Имидж – путь к успеху. – СПб: Питер, 2000. – 192с.
2. Горчакова В.Г. Имиджелогия. Теория и практика: учеб. пос. для вузов. - М.: Юнити - Дана, 2011. - 335 с.
3. Горчакова, В. Г. Прикладная имиджелогия: учебное пособие. - М: Академический Проект, 2007. - 400 с.
4. Ковальчук А.С. Основы имиджелогии и делового общения: Учебное пособие для студентов вузов. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004. 256 с.
5. Ковальчук А.С. Наука об имидже как отрасль знаний / А. С. Ковальчук // Основы имиджелогии и делового общения: учеб. пос. для вузов. - 5 - е



изд., доп. и перераб. / А. С. Ковальчук. - Ростов н/Д., 2007. – Гл. 1. – С. 6-37.

6. Ковальчук А.С. Наука об имидже как элементе делового общения / А. С. Ковальчук // Основы делового общения: учеб. пос. для вузов / А. С. Ковальчук. - М., 2007. – Гл. 4. – С. 160-254.
7. Панасюк А.Ю. Я - Ваш имиджмейкер и готов помочь сформировать Ваш профессиональный имидж.- М.: Дело, 2004 – 240 с.
8. Перельгина Е.Б. Психология имиджа: Учебное пособие – М.: Аспект Пресс, 2002. – 223 с.
9. Ушакова Н. В. Имиджелогия : учеб. пособие / Н. В. Ушакова, А. Ф. Стрижова. - М.: Дашков и К°, 2009.г.
10. Черепанова В.Н. Педагогическая имиджелогия. – Тюмень: ТОГИРРО, 1998. - 170с.
11. Шепель В.М. Профессия имиджмейкер.- Издательство: Феникс. Год издания: 2008 – 529 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Минобрнауки России - <http://минобрнауки.рф>
2. Российская Академия образования - <http://rao.edu.ru>
3. Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования - <http://ripс.redline.ru>
4. Российская государственная библиотека – <http://www.rsl.ru>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).**

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Имиджелогия для обучающихся Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса 43.03.03 "Гостиничное дело" профиль "Гостиничная деятельность"

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Педагогики

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр (ы)

Форма промежуточной аттестации: *зачёт с оценкой.*

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>1</sup>	Максимальное кол-во баллов
1.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю)</i> . Основы имиджелогии	10 неделя	5
2.	Творческое задание <i>по разделу (модулю)</i> Основы имиджелогии	11 неделя	6
3.	Эссе на тему Основы имиджелогии	12 неделя	4
4.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю)</i> Структура личного имиджа	13 неделя	5
5.	Творческое задание <i>по разделу (модулю)</i> Структура личного имиджа	14 неделя	6
6.	Эссе на тему Структура личного имиджа	15 неделя	4
7.	Дискуссия <i>по разделу (модулю)</i> Структура личного имиджа	16 неделя	3
8.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю)</i> Структура профессионального имиджа	17 неделя	5
9.	Творческое задание <i>по разделу (модулю)</i> Структура профессионального имиджа	18 неделя	6
10.	Эссе на тему Структура профессионального имиджа	19 неделя	4
11.	Дискуссия <i>по разделу (модулю)</i> Структура профессионального имиджа	20 неделя	3
12.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю)</i> Управление профессиональным имиджем	21 неделя	5
13.	Творческое задание <i>по разделу (модулю)</i> Управление	22 неделя	6

<sup>1</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

	профессиональным имиджем		
14.	Эссе на тему <i>Управление профессиональным имиджем</i>	23 неделя	4
15.	<i>Дискуссия по разделу (модулю) Управление профессиональным имиджем</i>	24 неделя	3
16.	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	6
17.	<b>Зачёт</b>		<b>25</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

### Заочная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>2</sup>	Максимальное кол-во баллов
18.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю). Основы имиджологии</i>		5
19.	Творческое задание <i>по разделу (модулю) Основы имиджологии</i>		6
20.	Эссе на тему <i>Основы имиджологии</i>		4
21.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю) Структура личного имиджа</i>		5
22.	Творческое задание <i>по разделу (модулю) Структура личного имиджа</i>		6
23.	Эссе на тему <i>Структура личного имиджа</i>		4
24.	<i>Дискуссия по разделу (модулю) Структура личного имиджа</i>		3
25.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю) Структура профессионального имиджа</i>		5
26.	Творческое задание <i>по разделу (модулю) Структура профессионального имиджа</i>		6
27.	Эссе на тему <i>Структура профессионального имиджа</i>		4
28.	<i>Дискуссия по разделу (модулю) Структура профессионального имиджа</i>		3
29.	Выступление с докладом <i>по разделу (модулю) Управление профессиональным имиджем</i>		5
30.	Творческое задание <i>по разделу (модулю) Управление профессиональным имиджем</i>		6
31.	Эссе на тему <i>Управление профессиональным имиджем</i>		4
32.	<i>Дискуссия по разделу (модулю) Управление профессиональным имиджем</i>		3
33.	<i>Посещение занятий</i>		6
34.	<b>Зачёт</b>		<b>25</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

<sup>2</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Реферат по разделу (модулю) «Основы имиджологии»</i>	9
2	<i>Реферат по разделу (модулю) «Структура личного имиджа»</i>	9
2	<i>Реферат по разделу (модулю) «Структура профессионального имиджа»</i>	9
3	<i>Реферат по разделу (модулю) «Управление профессиональным имиджем»</i>	9

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Гуманитарный институт  
Кафедра педагогики**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.ДВ.5.2 «Имиджелогия»**

**Направление подготовки/специальность: 43.03.03 "Гостиничное дело"**

**Направленность (профиль): "Гостиничная деятельность"**

Уровень образования: *бакалавр*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2017г.

Москва – 2017г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины (модуля)** составляет 3 зачетных единицы.

2. **Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля):** 5 семестр (ы)

3. **Целью освоения дисциплины Имиджелогия** является формирование у обучающихся компетенций, необходимых для их профессиональной деятельности, а также освоение бакалаврами теоретических основ имиджелогии, основных механизмов и методов формирования имиджа, технологий самопрезентации, навыков и умений их эффективного использования в процессе профессиональной деятельности. Дисциплина (модуль) реализуется на русском языке.

**4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-6	Знать: особенности формирования имиджа для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	5		5
	Уметь: формировать имидж для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	5		5
	Владеть: навыками формирования имиджа для работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	5		5
ОК-7	Знать: способы профессиональной самоорганизации и самообразования	5		5
	Уметь: определять стратегии профессиональной самоорганизации и самообразования	5		5
ПК-7	Знать: приемы делового общения в работе с потребителем	5		5

	Уметь: применять приемы делового общения в работе с потребителем	5		5

## 5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел 1. Основы имиджологии	5	4	4	10		
2	Раздел 2. Структура личного имиджа	5	4	8	10		
3	Раздел 3. Структура профессионального имиджа	5	6	8	20		
4	Раздел 4. Управление профессиональным имиджем	5	6	10	20		
Итого часов:			18	30	60	5	зачет с оценкой

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел 1. Основы имиджологии	5		2	14		
2	Раздел 2. Структура личного имиджа	5	2	2	20		



<b>3</b>	<b>Раздел 3. Структура профессионального имиджа</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>		
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Управление профессиональным имиджем</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>		
<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>	<b>4</b>	<b>зачет с оценкой</b>	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.6 Отельная анимация**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

---

Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна– доктор исторических наук,  
профессор кафедры Туризма и гостиничного дела

Рецензент:

## 1. Цели освоения дисциплины .

Цель освоения дисциплины Отельная анимация соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Б1.В.ДВ.6 Отельная анимация» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации анимационной деятельности в гостиничной индустрии.

Обучение ведется на русском языке.

Задачи курса:

- ✓ дать теоретические знания в области анимационной деятельности;
- ✓ знать специфику составления анимационных программ в гостинично-ресторанном комплексе;
- ✓ знать формы организации досуга и методики их проведения;
- ✓ определить возможности использования зарубежного опыта в организации анимационных мероприятий в России;
- ✓ знать требования, предъявляемые к морально-этическим и психологическим качествам личности аниматора.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Б1.В.ДВ.6 Отельная анимация» для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе очной формы обучения и 3 курсе заочной формы обучения, относится к части дисциплин по выбору обязательного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП :

- базируется на освоении дисциплин таких как: Основы гостеприимства, Организация гостиничного дела, Технологии гостиничной деятельности, Структура и функции гостиничного предприятия и т.д.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Проектирование гостиничной деятельности, Классификация гостиничных предприятий, Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплекса, Международный протокол, Инновационные технологии в гостиничной деятельности, Корпоративная культура и управление персоналом в гостиничном предприятии, Материально-техническая база гостиничного предприятия и т.д.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции
------------------	---	-------------------------------

		(номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	наименование	3	4	5
ОПК-1	<p>Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационно – коммуникационные технологии;</li> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- современное состояние уровня и направления развития компьютерной техники и программных средств;</li> <li>- основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны;</li> <li>- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации;</li> <li>- осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</li> <li>- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет;</li> <li>- оперативно работать с информацией.</li> <li>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>- технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> </ul>	4		6

	<p>-решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p>			
<b>ПК-6</b>	<p><i>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона;</li> <li>-теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений</li> <li>-технологии формированию гостиничного продукта;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания;</li> <li>-выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>- формировать гостиничный продукт;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>-технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> </ul> <p>-решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p>	4		6

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов(в соответствии с учебным планом 2017 года).

Очная форма обучения (4 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	2	2	4			
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4	2	2	4			
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	2	2	2			

4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4	2	2	5		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	2	2	5		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4	2	2	4		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	4		2	4		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4	2	2	4		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	4	2	2	4		
	<b>форма контроля</b> <b>4 семестр</b>						
	<b>Итого 72</b>		<b>16</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>



Заочная форма обучения( 6 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	6			10			
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	6			10			
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности и в индустрии гостеприимства. Классификац	6			10			

	ия игр.						
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	6	2		10		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	6			10		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	6		2	5		
7	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	6			5		
8	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	6			4		
9	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	6			4		
	<b>форма контроля 6 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения( 6 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				КОНТРОЛЬ	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	6			10			
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	6			10			
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности и в индустрии гостеприимства. Классификац	6			10			

	ия игр.						
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	6	2		10		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	6			10		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	6		2	5		
7	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	6			5		
8	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	6			4		
9	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	6			4		
	<b>форма контроля 6 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине Приложения к рабочей программе дисциплины.

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине  
Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 4, семестр – очная форма обучения и в 6 семестре по заочной, 6 семестре по заочной (ускоренной) форме обучения

### **Перечень вопросов к зачету.**

1. Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства в России.
2. Классификация ролевых игр. Методика разработки и проведения ролевой игры.
3. Познавательный вид анимационной деятельности.
4. Задачи и методика организации игровых программ.
5. Характеристика разновидностей интеллектуальных игр.
6. Психолого-педагогические принципы и модели деловой анимационной игры.
7. Игры на развитие индивидуально-психологических особенностей у детей.
8. Спортивный вид анимационной деятельности.
9. История народного праздника, костюма, игрушки (страна на выбор).
10. Сценарно-режиссерская основа анимационной деятельности.
11. Развитие книжного дела России.
12. Познавательный вид анимационной деятельности.
13. История организации досуга с древности до наших дней.
14. Народные игры и их использование в проведении праздников.
15. Функции, типология, виды анимационной деятельности.
16. Созерцательный вид анимационной деятельности.
17. Праздники. Виды праздников и их классификация.
18. Сценарно-режиссерская основа анимационной деятельности
19. Требования к правилам деловой игры. Методы использования деловых игр.
20. Значение и особенности развития международного этикета.
21. Народные игры и их использования в проведении праздников.
22. Задачи и методика организации игровых программ.
23. Особенности и значение анимационной деятельности в индустрии гостеприимства.
24. Традиции воспитания детей у русского народа.
25. Организация молодежного досуга.
26. Спортивный вид анимационной деятельности.
27. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности.
28. Организация анимационной деятельности на предприятиях питания.
29. Организация фестивалей и конкурсов.
30. Отличительные особенности азартных игр. Виды азартных игр в современных игорных заведениях.
31. Основы культурно-досуговой анимации, ее функции, типология, виды.
32. Ярмарки и ярмарочные гуляния в старой и новой России.
33. Коммуникационный вид анимационной деятельности.
34. Основные праздники народов мира (страна на выбор).

### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

#### **а) Основная литература:**

- 1.Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
- 2.Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.  
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
- 3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.  
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
- 4.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл
- 5.Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.

#### **б).Дополнительная литература:**

- 1.Артемова, Е. Н. Организация анимации в гостеприимстве и туризме: учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова. – М. : Руконт, 2010. – 115 с. – Электронный учебник : учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.
- 2.Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил. 2.Документационное обеспечение управления в туризме: учебное пособие для студентов всех форм обучения / сост. Н.В. Андрианов, Ю.Н.Андрианова. - 2-е изд. доп. и перераб. – Н.Новгород, ООО Издательство Пламя, 2010 - 176 с.
- 3.Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
- 4.Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). –Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
- 5.Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

#### **Периодические издания:**

- 1.Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016
- 2.Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016
- 3.Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016
- 4.Гостиница и ресторан: журнал.- М, 2015, 2016

**в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru>- Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru>- Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»

**г). Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа EчаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*
  - Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
  - Организация гостиничного дела
  - Проектирование и организация гостиничных услуг
  - Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах
4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине *«Отельная анимация»* для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной формы обучения, 3 курса заочной и заочной(ускоренной) формы обучения, направления подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело», \_направленности (профилю) «Гостиничная деятельность»

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4-й (очная форма обучения), 6-й (заочная форма обучения), 6-й (заочная (ускоренная) форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет.*

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	5
2	<i>Выступление на семинаре «Основы культуры в индустрии гостеприимства.»</i>	19 неделя	5
3	<i>Выступление на семинаре «Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.»</i>	20 неделя	5
4	<i>Выступление на семинаре «Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр..»</i>	21 неделя	5
5	<i>Выступление на семинаре «.Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы»</i>	22 неделя	5
6	<i>Выступление на семинаре «Организация досуга для гостей различной возрастной категории.»</i>	23 неделя	5
7	<i>Выступление на семинаре «Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.»</i>	24 неделя	5
8	<i>Выступление на семинаре «Инновационные технологии в анимационном сервисе.»</i>	25 неделя	5
9	<i>Выступление на семинаре «Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей..»</i>	26 неделя	5
10	<i>Выступление на семинаре «Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.»</i>	27 неделя	5



11	Выполнение практического задания по темам 1-9	19-27 неделя	10
12	Написание реферата по темам 1-9	19-27 неделя	5
13	Презентация по темам 1-9	19-27 неделя	5
	Ответ на тестовые задания по темам 1-9	27 неделя	10
15	Зачет с оценкой		20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-9	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-9	10
4	Подготовка доклада по темам 1-9, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-9	20
6	Презентация по темам 1-9	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.6 Отельная анимация**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы.

**2.Семестр освоения дисциплины:** 4 семестр (очно), 6 семестр (заочно, заочно (ускоренная)).

### **3.Цели освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины Отельная анимация соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Отельная анимация»является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации анимационной деятельности в гостиничной индустрии.

Задачи курса:

- ✓дать теоретические знания в области анимационной деятельности;
- ✓знать специфику составления анимационных программ в гостинично-ресторанном комплексе;
- ✓знать формы организации досуга и методики их проведения;
- ✓определить возможности использования зарубежного опыта в организации анимационных мероприятий в России;
- ✓знать требования, предъявляемые к морально-этическим и психологическим качествам личности аниматора.

### **4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОПК-1	Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта <b>Знать:</b> - современные информационно – коммуникационные технологии;	4		6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>-современное состояние уровня и направления развития компьютерной техники и программных средств;</li> <li>- основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны;</li> <li>- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации;</li> <li>- осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</li> <li>- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет;</li> <li>- оперативно работать с информацией.</li> </ul> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>-технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> <li>-решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</li> </ul> <p>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</p>			
ПК-6	<p><i>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона;</li> <li>-теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений</li> <li>-технологии формированию гостиничного продукта;</li> <li>-формы и методы выявления потребностей потребителя</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания;</li> </ul>	4		6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>- формировать гостиничный продукт;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>- навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов;</li> <li>- технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет;</li> <li>- технологией обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов.</li> <li>- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</li> <li>- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.</li> </ul>				
---	--	--	--	--

## 5. Краткое содержание дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часов.

Очная форма обучения (4 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	<b>Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)</b>				<b>К о н т р о л ь</b>	<b>Форма промежуточной аттестации (по семестрам)</b>
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	

1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	2	2	4		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4	2	2	4		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	2	2	2		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4	2	2	5		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	2	2	5		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4	2	2	4		
7.	Инновационные	4		2	4		

	технологии в анимационном сервисе.						
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4	2	2	4		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	4	2	2	4		Тестирование
	<b>форма контроля 4 семестр</b>						<b>Дифференцированный зачет</b>
	<b>Итого 72</b>		<b>16</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		

Заочная форма обучения( 6 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	6			10			
2.	Традиции и быт русского	6			10			

	народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.						
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности и в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	6			10		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	6	2		10		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	6			10		
6.	Организация анимационной деятельности и для гостей в гостинично- ресторанном комплексе.	6		2	5		
7	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	6			5		
8	Организация зрелищно- игровых и конкурсных	6			4		



	программ для гостей.						
9	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	6			4		
	<b>форма контроля 6 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения( 6 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	6			10			
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные	6			10			

	праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.						
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности и в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	6			10		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	6	2		10		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	6			<b>10</b>		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	6		2	5		
7	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	6			5		
8	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	6			4		
9	Культурные программы,	6			4		

	народные гуляния в индустрии гостеприимства.						
	<b>форма контроля 6 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.6.1. ПСИХОЛОГИЯ ВПЕЧАТЛЕНИЙ:  
СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ И ПОДХОДЫ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составители:

Кобелева Ольга Викторовна – к.псх.н., доцент кафедры Туризма и гостиничного дела  
РГУФКСМиТ

Рецензент:

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Психология впечатлений: современные методы и подходы соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Психология впечатлений: современные методы и подходы - сформировать основы знаний по кругу вопросов, связанных с инновационными технологиями в гостиничной и туристско-экскурсионной деятельности, формированием креативной среды предприятий сферы гостеприимства.

Дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП

Место дисциплины в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.6.1. Психология впечатлений: современные методы и подходы для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе обучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Профессиональная этика и этикет, Международный протокол и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-6	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы. <b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики.	4		6

	<b>Владеть:</b> - умениями работать в команде.			
<b>ПК-6</b>	<b>Знать:</b> - формы и методы выявления потребностей потребителя. <b>Уметь:</b> - выявлять потребности потребителя. <b>Владеть:</b> -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.	4		6
<b>ПК-10</b>	<b>Знать:</b> - методы и принципы применения инновационных технологий. <b>Уметь:</b> - проектировать новые формы обслуживания потребителей. <b>Владеть:</b> - навыками исследования и оценки эффективности инноваций в индустрии гостеприимства.	4		6

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	4	6	6	10		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		6	10	16		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		4	4	10		
<b>Итого часов:</b>			<b>16</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	--	---

			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	6	1	1	16		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		0	1	32		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		1	0	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	6	1	2	20		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		2	2	22		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		1	2	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>62</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

### 5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет.

#### Примерный перечень вопросов для устного ответа на дифференцированном зачёте:

1. Сущность и содержание инноваций
2. Инновационные теории
3. Классификация инноваций
4. Туризм и сервис как мобильно развивающаяся отрасль
5. Факторы, содействующие и препятствующие успешному осуществлению нововведений



6. Социально-психологические аспекты инноваций в туризме
7. Коммуникации и решения в инновациях
8. Стратегические факторы успеха нового товара в туризме
9. Классификация оргструктур инновационных предприятий
10. Организация внедрения инноваций
11. Задачи планирования инноваций
12. Принципы планирования инноваций
13. Виды планирования инноваций на предприятии туризма
14. Процессы внутрифирменного планирования инноваций в туризме
15. Организация планирования инноваций на предприятии туризма
16. Понятие и сущность инновационных проектов в туризме
17. Виды и содержание инновационных проектов
18. Перспективные инновационные проекты в туризме
19. Сущность и принципы управления инновационными проектами
20. Разработка концепции проекта в туризме
21. Планирование инновационного проекта в туризме
22. Организация управления проектом в туризме
23. Контроль и регулирование работ по проектам

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

**а) Основная литература:**

1. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446437](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446437) Столяренко А. М. Психология и педагогика : учебник для студентов вузов. – 3-е изд., доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 543 с. (SBN: 978-5-238-01679-5, УДК: 159.9(075.8)+ 37(075.8), ББК: 88я73+74я73).

**б) Дополнительная литература:**

1. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=467129](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=467129) Т.Н. Таранова, А.А. Гречкина. Общая педагогика: учебное пособие /– Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2017. – 151 с. (УДК: 37.013: 378.1 (075.8) ББК: 74.00:74.58 я73).
2. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=252970](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=252970) Педагогика и психология высшей школы: современное состояние и перспективы развития: международная научная конференция. Москва, 5–6 июня 2014 г.: сборник статей / под ред. В.А. Ситарова; сост. О.А. Косинова. – М.-Берлин: Директ-Медиа, 2014. – 213 с. (SBN: 978-5-4475-2323-7, УДК: 159.9:37.0, ББК: 88+74).

в) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

*–программное обеспечение дисциплины:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

*- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

–Традиции народов мира.

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Психология впечатлений: современные методы и подходы для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной формы, 3 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность» очной и заочной формам обучения

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 4 семестр (очная форма обучения), 6 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	40
2	Выступление на семинаре «Креативность как основа инновации: виды, технологии, свойства креативности».	22 неделя	10
3	Выступление на семинаре «Методические приёмы показа и рассказа, применяемые в экскурсионной работе».	24 неделя	10
4	Выступление на семинаре «Речь профессионального экскурсовода.».	26 неделя	10
5	Презентации по темам 1-3	22-30 недели	10
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	10
2	Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом	15
3	Презентация по темам 1-3	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Не зачет		3 Зачет	4 Зачет	5 Зачет	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.6.1. ПСИХОЛОГИЯ ВПЕЧАТЛЕНИЙ:  
СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ И ПОДХОДЫ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы.  
**Семестр освоения дисциплины:** 4 семестр (очно), 6 семестр (заочно).

### 1.Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Психология впечатлений: современные методы и подходы соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Психология впечатлений: современные методы и подходы - сформировать основы знаний по кругу вопросов, связанных с инновационными технологиями в гостиничной и туристско-экскурсионной деятельности, формированием креативной среды предприятий сферы гостеприимства.

Обучение ведется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-6	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы. <b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики <b>Владеть:</b> - умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях	4		6
ПК-6	<b>Знать:</b> - формы и методы выявления потребностей потребителя. <b>Уметь:</b> - выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности. <b>Владеть:</b> -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.	4		6

<b>ПК-10</b>	<b>Знать:</b> - методы и принципы применения инновационных технологий. <b>Уметь:</b> - проектировать новые формы обслуживания потребителей. <b>Владеть:</b> - навыками исследования и оценки эффективности инноваций в гостиничной индустрии.	4		6
--------------	--	---	--	---

### 3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа.

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	4	6	6	10		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		6	10	16		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		4	4	10		
<b>Итого часов:</b>			<b>16</b>	<b>20</b>	<b>36</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

#### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	6	1	1	16		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		0	1	32		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		1	0	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>68</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Креативность Инновационной среды.	6	1	2	20		
2	Тема 2. Инновационные экономики мира.		2	2	22		
3	Тема 3. Субъекты инновационной среды.		1	2	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>62</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**  
Кафедра Туризма и гостиничного дела

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.7.2 Традиции народов мира**

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Протокол № 77 от « 25 » \_\_\_\_\_ 04 \_\_\_\_\_ 20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составители: Кульмухаметова Ф.М., кандидат экономических наук, доцент кафедры  
туризма и гостиничного дела РГУФКСМиТ; Кобелева О.В., кандидат психологических  
наук, доцент кафедры туризма и гостиничного дела

Рецензент: .....

**1. Цель освоения дисциплины** – формирование представлений об этнокультурных особенностях основных народов России; о традициях, обычаях и обрядах русского народа на различных этапах исторического развития; содействие возрождению и развитию русских этнокультурных традиций, а также теоретическое освоение студентами основного комплекса обрядов и традиций народов мира, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

**2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)**

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.2 «Традиции народов мира» построена в соответствии с ООП (ОПОП) с учетом требований ФГОС ВО, относится к вариативной части цикла дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки «Гостиничная деятельность».

Освоение дисциплины базируется на знаниях, сформированных на основе изучения дисциплин «Основы гостеприимства», «Туристское ресурсоведение и география туризма России». Знания, умения и навыки, полученные в ходе изучения дисциплины, должны использоваться студентами при освоении таких дисциплин как «Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве», «Организация обслуживания гостей в туристско-гостиничных комплексах».

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
<b>ПК-6</b>	<i>Знать:</i> содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона	2		4
	<i>Владеть:</i> навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	2		4
<b>ПК-8</b>	<i>Уметь:</i> использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей	2		4
	<i>Владеть:</i> навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в	2		4

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 **зачетные единицы**, 108 **академических часов**.  
очная/заочная **формы обучения**

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос	2	2	2	6		
2	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта		2	4	6		
3	Обычаи и обряды брачно-семейного цикла у разных народов		2	4	6		
4	Производственная деятельность человека: ее закрепление в обрядах и обычаях		2	2	6		
5	Военные обычаи и обряды		2	2	6		
6	Традиционные основы культуры народов Европы		2	4	6		
7	Культурные основания российских традиций		2	4	8		
8	Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки		2	4	8		
9	Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока		2	4	8		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

##### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос. Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта	4	2	2	48		
2	Традиции, обычаи и обряды у разных народов		2	4	50		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

### Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос. Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта	4	2	2	48		
2	Традиции, обычаи и обряды у разных народов		2	4	50		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

### 5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Оценочные средства – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ дисциплин.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, в виде перечня вопросов для собеседования, перечня тем докладов/сообщений в виде презентаций, перечень тем к эссе (индивидуальной творческой

работе), а также перечень вопросов к тестированию представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2.Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине – дифференцированный зачет.

### **Перечень вопросов к дифференцированному зачету**

1. Этническая и национальная культуры. Сущность теории этноса Л.Н.Гумилева.
2. Методы исследования обычаев и традиций народов мира.
3. Традиция как основная форма передачи опыта.
4. Соотношение понятий ритуал, обряд, обычай.
5. «Свои» и «чужие» в групповом сознании древних народов.
6. Трапеза и застольный этикет в культуре разных народов.
7. Традиции гостеприимства и обмена дарами в культуре разных народов.
8. Обряды инициации в культуре архаических народов.
9. Обряды обручения и свадьбы в древности и современности.
10. Представления о смерти и похоронные обряды в культуре.
11. Обряды кочевников и земледельцев. Обряды календарного цикла.
12. Профессиональные традиции и обряды.
13. Военные обряды.
14. Причины межэтнических конфликтов и пути их разрешения.
15. Влияние процессов глобализации на обычаи и традиции современных народов мира.
16. Место и роль знаний об обычаях и традициях народов мира в профессиональной деятельности специалистов в сфере социально-культурного сервиса и туризма.
17. Традиции национальной кухни в развитии культур народов.
18. Бытовая культура в России, ее связь с укладом жизни, с особенностями русской национальной общины.
19. Православные основы обычаев и традиций русского народа.
20. Традиционные жилища, пища, одежда жителей Китая.
21. Древние и современные семейные обряды и обычаи жителей Японии.
22. Древние и современные семейные обряды и обычаи жителей Индии.
23. Обычаи и традиции народов Северной Америки (США. Канада).
24. Ислам в обычаях и традициях арабских народов.
25. Обычаи и традиции украинского народа.
26. Обычаи и традиции народа современной Греции.
27. Обычаи и традиции народа современной Турции.
28. Обычаи и традиции современных англичан.
29. Обычаи и традиции немцев современной Германии.
30. Обычаи и традиции французов современной Франции.
31. Испания и Португалия: современные обычаи и традиции народов.
32. Италия: современные обычаи и традиции.

33. Роль буддизма в формировании обычаев и традиций народов Востока.
34. Традиции и обычаи африканских народов.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

а) Основная литература:

1. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
2. География туризма: Учебное пособие / П.В. Большаник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.
3. География туризма: Учебное пособие / М.В. Асташкина, О.Н. Козырева, А.С. Кусков, А.А. Санинская. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.
4. Культурология: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования [К.Г.Антонян, Т.В.Артемьева, В.А. Белоус и др.]под редакцией Л.М. Мосоловой.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

б) Дополнительная:

1. Александрова, А.Ю. Тематические парки мира: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Туризм" / А. Ю. Александрова, О. Н. Сединкина. Москва: КНОРУС, 2013.
2. Костина А.В. Культурология: учебник для студентов вузов, обучающихся по гуманитарным специальностям/ А.В. Костина. – М.: Кнорус, 2009.
3. Кравченко А.И. Культурология: Учебное пособие для вузов. 5е изд.- М.: Академический Проект, 2009.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.rubricon.com/> Рубрикон» - крупнейший энциклопедический ресурс Интернета.
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
4. <http://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – полнотекстовая база данных научных периодических изданий.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

*–программное обеспечение дисциплины:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

5. Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

– *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)

3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

- Раздаточный материал.



## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине **Б1.В.ДВ.7.2 «Традиции народов мира»** для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса очной, 2 курса заочной и 2 курса заочной, ускоренной форме обучения, направления подготовки/специальность **43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/профилю «Гостиничная деятельность»**

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 2-й (очная форма обучения)

4-й (заочная форма обучения)

4-й (заочная, ускоренная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

#### Очная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>1</sup>	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре по темам: «Культура и этнос»; «Обычаи и обряды брачно-семейного цикла у разных народов»; «Военные обычаи и обряды»; «Культурные основания российских традиций» «Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока»	23,25,27, 31,32 неделя	5
3	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре по темам: «Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта»; «Производственная деятельность человека: ее закрепление в обрядах и обычаях»; «Традиционные основы культуры народов Европы»; «Культурные основания российских традиций»; «Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки»	24,26,28,29, 30,неделя	15
4	Написание эссе по темам: «Обычаи и обряды брачно-семейного цикла у разных народов»;	25,28,29,30, 31 неделя	20

<sup>1</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

	«Традиционные основы культуры народов Европы»; «Культурные основания российских традиций»; «Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки»; «Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока»		
5	Выполнение заданий по Тестированию (темы 1-9)	37 неделя	20
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>30</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам, пропущенным студентом	5
2	Подготовка доклада/сообщения в виде презентации по темам, пропущенным студентом	10
3	Написание эссе по темам 3,6,7,8,9	15
5	Выполнение заданий по Тестированию (темы 1-19)	20

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) направления подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/профилю «Гостиничная деятельность» очной формы обучения.

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.7.2 «Традиции народов мира»**

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.

**2. Семестр освоения дисциплины:** 2 семестр (очно); 4 семестр (заочно). 4 семестр (заочное, ускоренное обучение).

**3. Цель освоения дисциплины:** формирование представлений об этнокультурных особенностях основных народов России; о традициях, обычаях и обрядах русского народа на различных этапах исторического развития; содействие возрождению и развитию русских этнокультурных традиций, а также теоретическое освоение студентами основного комплекса обрядов и традиций народов мира, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

**4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
<b>ПК-6</b>	<i>Знать:</i> содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона	2		4
	<i>Владеть:</i> навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	2		4
<b>ПК-8</b>	<i>Уметь:</i> использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей	2		4
	<i>Владеть:</i> навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей	2		4

**5.Краткое содержание дисциплины:**

**Очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос	2	2	2	6		
2	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта		2	4	6		
3	Обычаи и обряды брачно-семейного цикла у разных народов		2	4	6		
4	Производственная деятельность человека: ее закрепление в обрядах и обычаях		2	2	6		
5	Военные обычаи и обряды		2	2	6		
6	Традиционные основы культуры народов Европы		2	4	6		
7	Культурные основания российских традиций		2	4	8		
8	Обычаи и традиции народов Северной и Южной Америки		2	4	8		
9	Обычаи и традиции народов Ближнего и Дальнего Востока		2	4	8		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос. Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта	4	2	2	48		
2	Традиции, обычаи и обряды у разных народов		2	4	50		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

### Заочная, ускоренная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Культура и этнос. Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта	4	2	2	48		
2	Традиции, обычаи и обряды у разных народов		2	4	50		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.8.1 Организация и технология ресторанного сервиса**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № 77\_\_ от «\_25\_» \_\_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_



### 1. Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний о сервисной деятельности, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по организации работы предприятий ресторанного бизнеса и процесса обслуживания.

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основах сервисной деятельности;
- научить студентов самостоятельно анализировать и оценивать сервисную деятельность ресторана;
- овладеть основными понятиями, терминами и определениями в сервисной деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- изучить классификацию предприятий ресторанного бизнеса и оказываемые ими услуги;
- ознакомить студентов с культурой ресторанного сервиса;
- изучить формы, методы и средства обслуживания;
- овладеть техникой и технологией ресторанного сервиса;
- узнать правила составления и оформления меню и карты вин;
- рассмотреть порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- познакомиться с организацией труда обслуживающего персонала в предприятиях ресторанного бизнеса.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Организация и технология ресторанного сервиса относится к вариативной части блока обязательных дисциплин.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Технологии гостиничной деятельности, Экономика гостиничного предприятия, Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Проектирование туристско-гостиничного продукта, Автоматизация туристско-гостиничного комплекса: современные научные принципы и методы и др.
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5

<b>ОПК-3</b>	<b>Знать:</b> - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере.	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Уметь:</b> - применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Владеть:</b> - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;	<b>6</b>		<b>7</b>
<b>ПК-5</b>	<b>Знать:</b> -правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; -основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; -профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Уметь:</b> -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Владеть:</b> -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей	<b>6</b>		<b>7</b>
<b>ПК-8</b>	<b>Знать:</b> - принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий; - организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Уметь:</b> -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей	<b>6</b>		<b>7</b>
	<b>Владеть:</b> - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения	<b>6</b>		<b>7</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Теоретические основы сервисной деятельности	6	6	10	20		
2	Технология ресторанного сервиса		6	10	20		
3	Специальные формы сервисной деятельности		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

#### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Теоретические основы сервисной деятельности	7	1	2	34		
2	Технология ресторанного сервиса		2	2	34		
3	Специальные формы сервисной деятельности		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения(ускоренная форма)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Теоретические основы сервисной деятельности	5	1	2	34		
2	Технология ресторанного сервиса		2	2	34		
3	Специальные формы сервисной деятельности		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 6 семестр – очная форма; 7-заочная форма.

**Содержание зачетных требований для студентов в 6-м семестре очной и в 7-м семестре заочной форм обучения:**

***Вопросы для устного ответа:***

1. Организационные основы сервисной деятельности.
2. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.
3. Специфика культуры ресторанного сервиса.
4. Рестораны: виды, классы, основные требования.
5. Структура и классификация услуг ресторана. Правила оказания услуг.
6. Технология работы с персоналом.
7. Производственная деятельность ресторана.
8. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
9. Виды торговых помещений ресторана, их назначение, оснащение.

10. Структурирование карты вин и сигарной карты.
11. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания.
12. Методы подачи блюд.
13. Организация процесса обслуживания потребителей в зале.
14. Основы международной практики обслуживания.
15. Современные направления при сервировке стола.
16. Способы предложения блюд и напитков.
17. Сервировка стола для различных приемов пищи.
18. Дипломатические приемы: виды, особенности организации.
19. Сервисные технологии проведения банкета с полным обслуживанием.
20. Сервисные технологии проведения банкета с частичным обслуживанием.
22. Сервисные технологии проведения банкета-коктейля.
23. Сервисные технологии проведения банкета-чая.
24. Особенности обслуживания тематических мероприятий.
25. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.
26. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
27. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению.
28. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе.
29. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
30. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.
31. Особенности питания жителей зарубежных стран
32. Основные типы ресторанного обслуживания
33. Современные формы ресторанного обслуживания
34. Атмосфера и дизайн ресторана
35. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
36. Кодекс профессиональной этики работника ресторана
37. Особенности профессионального поведения работника ресторана
38. Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
39. Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе
40. Формы продвижения ресторанных услуг

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **А) Основная:**

1. <https://rucont.ru/efd/146379> Артемова, Е.Н. Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб. пособие для вузов / К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2010 .— 139 с. — 137 с. ID146379.
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учеб. пособие для обучения студентов вузов: рек. УМО учеб. заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма / Ю.В. Жилкова [и др.]. - СПб.: Троиц. мост, 2014. - 188 с.: табл. - (Учебное пособие). - Библиогр.: с. 171-172 (41 назв.). - ISBN 978-5-4377-0026-6: 700.50.

### **Б) Дополнительная:**

1. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.

### **В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).

2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - **библиотека Социологии, Психологии, Управления.**
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

**г) Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа EчаEхcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

***3. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:***

- Организация и технология ресторанного сервиса
- Проектирование и организация услуг питания

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

### **ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

*по дисциплине* организация и технология ресторанного сервиса *для обучающихся* института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса – по очной, 4-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

#### **I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 6-й (очная форма обучения), 7-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: Диф.зачет

#### **II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ**

<b>№</b>	<b>Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости</b>	<b>Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
<i>1</i>	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение</i>	<i>10</i>

		<i>семестра (23-45 недели)</i>	
2	Собеседование на семинаре «Содержание и нормативно-правовое регулирование сервисной деятельности предприятий»	<i>23-25 неделя</i>	5
3	Собеседование на семинаре «Организация труда персонала и культура обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса»	<i>26-28 неделя</i>	5
4	Собеседование на семинаре «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	<i>29-31 неделя</i>	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Характеристика и оснащение помещений для посетителей»	<i>32-34 неделя</i>	15
6	Деловая игра на семинаре «Организация и искусство обслуживания»	<i>35-37 неделя</i>	15
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой Протокол»	<i>38-44 неделя</i>	15
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	<i>45 неделя</i>	10
9	<i>Диф.зачет</i>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-2</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-3</i>	15

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### **IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся  
дифференцированным зачётом**



Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.8.1 Организация и технология ресторанного сервиса**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**Семестр освоения дисциплины:** 6 семестр (очно), 7-семестр (заочно).

### 1. Цели освоения дисциплины

#### Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний о сервисной деятельности, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по организации работы предприятий ресторанного бизнеса и процесса обслуживания.

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основах сервисной деятельности;
- научить студентов самостоятельно анализировать и оценивать сервисную деятельность ресторана;
- овладеть основными понятиями, терминами и определениями в сервисной деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- изучить классификацию предприятий ресторанного бизнеса и оказываемые ими услуги;
- ознакомить студентов с культурой ресторанного сервиса;
- изучить формы, методы и средства обслуживания;
- овладеть техникой и технологией ресторанного сервиса;
- узнать правила составления и оформления меню и карты вин;
- рассмотреть порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- познакомиться с организацией труда обслуживающего персонала в предприятиях ресторанного бизнеса.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОПК-3	<b>Знать:</b> - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере.	6		7
	<b>Уметь:</b> - применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;	6		7
	<b>Владеть:</b>	6		7

	- навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;			
<b>ПК-5</b>	<b>Знать:</b> -правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; -основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; -профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;	6		7
	<b>Уметь:</b> -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;	6		7
	<b>Владеть:</b> -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей	6		7
<b>ПК-8</b>	<b>Знать:</b> - принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий; - организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей	6		7
	<b>Уметь:</b> -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей	6		7
	<b>Владеть:</b> - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения	6		7

### 3.Краткое содержание дисциплины:

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	
1	Теоретические основы сервисной деятельности	6	6	10	20	

2	Технология ресторанного сервиса		6	10	20		
3	Специальные формы сервисной деятельности		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа		
1	Теоретические основы сервисной деятельности	7	1	2	34		
2	Технология ресторанного сервиса		2	2	34		
3	Специальные формы сервисной деятельности		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения(ускоренная форма)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа		
1	Теоретические основы	5	1	2	34		

	сервисной деятельности					
<b>2</b>	Технология ресторанного сервиса		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	
<b>3</b>	Специальные формы сервисной деятельности		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>	<b>Диф. зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.8.2 Национальные традиции питания народов мира**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № \_77\_ от «\_25\_» \_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_



## 1. Цели и задачи дисциплины.

**Цель дисциплины:** изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций в культуре питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, исторических, природно-климатических и географических условий.

### Учебные задачи дисциплины:

- развитие представлений о гастрономических традициях, их культуре, особенностях питания в разных странах мира;
  - изучение взаимосвязи и различия гастрономических аспектов кухонь мира;
  - формирование базы знаний в области гастрономических традиций мира;
  - изучение организации и технологии обслуживания туристов в РФ и в различных странах мир.
  - овладение основными понятиями, терминами и определениями в области гастрономии мира;
  - ознакомление с видами услуг, форм, методов и средств обслуживания питания в гостиничных предприятиях мира;
  - изучение особенностей организации питания иностранцев в гостиничных предприятиях;
- Данная дисциплина реализуется на русском языке.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Национальные традиции питания народов мира относится к вариативной части блока дисциплин по выбору.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Технологии гостиничной деятельности, Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве, История мировых цивилизаций.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Организация обслуживания гостей в туристско-гостиничных комплексах, Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах и др.
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-2	Знать: процессисторико-культурного развития человека и человечества; всемирную и отечественную историю и культуру; особенности национальных традиций, текстов; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе; политическую	6		7

	организацию общества.			
	<b>Уметь:</b> определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления; уметь соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции; проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям; анализировать многообразие культур и цивилизаций; оценивать роль цивилизаций в их взаимодействии.	6		7
	<b>Владеть:</b> навыками исторического, историко-типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме; навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса; приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума.	6		7
<b>ОК-6</b>	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы; - особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека; - основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.	6		7
	<b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики; - выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; - самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.	6		7
	<b>Владеть:</b> - способностями к конструктивной критике и самокритике. - умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях, - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.	6		7
<b>ПК-6</b>	<b>Знать:</b> - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта; -формы и методы выявления потребностей потребителя	6		7
	<b>Уметь:</b> -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в	6		7

«контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - формировать гостиничный продукт;			
<b>Владеть:</b> -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - навыками выявления потребностей потребителя, -навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками формирования гостиничного продукта.	6		7

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	6	6	10	20		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		6	10	20		
3	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	7	1	2	34		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	34		
3	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	6	1	2	34		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	34		

<b>3</b>	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>30</b>		
<b>Итого часов:</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 6 семестр – очная форма; 7-заочная форма.

**Содержание зачетных требований для студентов в 6-м семестре очной и в 7-м семестре заочной форм обучения:**

***Вопросы для устного ответа:***

1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Взаимосвязь основных компонентов материальной культуры (питания, этикета, традиций, культуры, религии, здоровья нации).
3. Подходы к изучению мировых традиций и культур питания народов мира.
4. История и этапы развития питания народов мира.
5. Традиции питания в Древнем Риме, в средние века, в наши дни.
6. Взаимосвязь изящных искусств, пищи, ритуальных трапез.
7. Влияние религии на формирование и становление традиций и культуры питания народов мира.
8. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания, обряды в Православии.
9. Пищевые обряды и традиции в иудаизме.
10. Пища и питание в праздники и посты у славянских народов.
11. Характеристика пищевых обрядов и традиций в исламе, протестантизме, иудаизме.
12. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания.
13. Медико-биологические аспекты питания во время постов.
14. Вегетарианство – основная система питания.
15. Социально-экономические, религиозные, морально-этические, историко-биологические, медицинские причины вегетарианства. Виды вегетарианства.
16. Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.
17. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций кухонь народов мира.
18. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов мира Латинской Америки.

19. Общие принципы формирования кухни стран Балтийского региона. Национальные блюда прибалтийских народов.
20. Национальные особенности питания народов Европы.
21. Национальные особенности питания народов США, стран Латинской Америки. Общие и отличительные черты.
22. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций в питании. Взаимовлияние традиций потребления продуктов питания.
23. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
24. Традиции и культура питания народов стран АТР.
25. Развитие кулинарного искусства в странах АТР. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов.
26. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Азии.
27. Пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания.
28. Использование приправ и пряностей в традициях и культуре питания стран АТР.
29. Кухни и традиции питания в странах Арабского залива.
30. Напитки и традиции. Чай, кофе, вина, водка, пиво, прохладительные напитки, квас в питании славянских народов.
31. Традиции и культура потребления напитков. Напитки стран АТР. Крепкие напитки.
32. Застолье. Этические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней.
33. Принципы и правила этикета в мировой культуре.
34. Культура и виды застолий.
35. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.
36. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины. Откорректируйте список литературы**

### **а)Основная:**

- 1.<https://rucont.ru/efd/146379> Артемова, Е.Н. Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб. пособие для вузов / К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2010 .— 139 с. — 137 с. ID146379.
- 2.Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учеб. пособие для обучения студентов вузов: рек. УМО учеб. заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма / Ю.В. Жилкова [и др.]. - СПб.: Троиц. мост, 2014. - 188 с.- ISBN 978-5-4377-0026-6: 700.50.
- 3.Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.

### **в)Дополнительная:**

- 1.<https://rucont.ru/efd/358792> Артемова Е.Н. Организация анимации в гостеприимстве и туризме: учебно-методическое пособие для вузов / Е.Н. Артемова, 2010. – 115 с. ID 358792
- 2.<https://rucont.ru/efd/584103> Балабай, А.А. Технология и организация работы службы маркетинга и продаж гостиницы и пути ее совершенствования (на примере ООО Курорт Красная Пахра) / А.А. Балабай .— : МГИИТ, 2017 .— 82 с. ID 584103

### **в)Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека Социологии, Психологии, Управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru> <http://voprospolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

**г) Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

*3. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Организация питания в гостинице
- Организация и технология ресторанного сервиса
- Проектирование и организация услуг питания

4.Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

### **ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

*по дисциплине Национальные традиции питания народов мира для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса – по очной, 4-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»*

#### **I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 6-й (очная форма обучения), 7-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

#### **II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ**

<b>№</b>	<b>Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости</b>	<b>Сроки проведения</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
----------	---	-------------------------	-----------------------------------



		<b>на очной форме обучения (в неделях)</b>	
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра (23-45 недели)</i>	10
2	Собеседование на семинаре «Методологические подходы к изучению мировых традиций и культур питания народов мира»	23-25 неделя	5
3	Собеседование на семинаре «История и этапы развития питания»	26-28 неделя	5
4	Собеседование на семинаре «Изящные искусства; пища и питание»	29-31 неделя	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания»	32-34 неделя	15
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации «Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов»	35-37 неделя	15
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Национальные особенности традиций и культур питания народов Европы»	38-44 неделя	15
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	45 неделя	10
9	<i>Диф.зачет</i>		20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимально е кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-2</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-3</i>	15

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

#### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

##### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

##### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.8.2 Национальные традиции питания народов мира**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**Семестр освоения дисциплины:** 6 семестр (очно), 7-семестр (заочно).

### 1. Цели и задачи дисциплины.

**Цель дисциплины:** изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций в культуре питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, исторических, природно-климатических и географических условий.

#### Учебные задачи дисциплины:

- развитие представлений о гастрономических традициях, их культуре, особенностях питания в разных странах мира;
  - изучение взаимосвязи и различия гастрономических аспектов кухонь мира;
  - формирование базы знаний в области гастрономических традиций мира;
  - изучение организации и технологии обслуживания туристов в РФ и в различных странах мир.
  - овладение основными понятиями, терминами и определениями в области гастрономии мира;
  - ознакомление с видами услуг, форм, методов и средств обслуживания питания в гостиничных предприятиях мира;
  - изучение особенностей организации питания иностранцев в гостиничных предприятиях;
- Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-2	<b>Знать:</b> процессисторико-культурного развития человека и человечества; всемирную и отечественную историю и культуру; особенности национальных традиций, текстов; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе; политическую организацию общества.	6		7
	<b>Уметь:</b> определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления; уметь соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции; проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям; анализировать многообразие культур и цивилизаций; оценивать роль цивилизаций в их взаимодействии.	6		7
	<b>Владеть:</b> навыками исторического, историко-	6		7

	типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме; навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса; приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума.			
<b>ОК-6</b>	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы; - особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека; - основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.	6		7
	<b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики; - выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; - самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.	6		7
	<b>Владеть:</b> - способностями к конструктивной критике и самокритике. - умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях, - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.	6		7
<b>ПК-6</b>	<b>Знать:</b> - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; - теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений - технологию формированию гостиничного продукта; - формы и методы выявления потребностей потребителя	6		7
	<b>Уметь:</b> - осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; - выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - формировать гостиничный продукт;	6		7
	<b>Владеть:</b> - навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - навыками выявления потребностей потребителя, - навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;	6		7

-навыками формирования гостиничного продукта.			
---	--	--	--

### 3. Краткое содержание дисциплины:

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	6	6	10	20		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		6	10	20		
3	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.		6	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	----------------------------	---------	---	--	--	----------	---

			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	7	1	2	34		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	34		
3	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежу точной аттестац ии (по семестр ам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятел ьная работа		
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	6	1	2	34		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	34		
3	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира.		1	2	30		

<b>Итого часов:</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>		<b>Диф. зачет</b>
---------------------	--	----------	----------	-----------	--	-----------------------



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.9 Международные бренды гостиничной индустрии : мониторинг  
рынка гостиничных услуг**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

---

Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна– доктор исторических наук,  
профессор кафедры Туризма и гостиничного дела ;

Дусенко Светлана Викторовна – доктор социологических наук,  
профессор, зав. кафедрой Туризма и гостиничного дела.

Рецензент: кандидат педагогических наук,  
профессор кафедры МКФФФК  
Петрачева Ирина Викторовна

## **1.Цели освоения дисциплины .**

Цель освоения дисциплины Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП

Целями освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства .

Обучение ведется на русском языке.

### **Задачи:**

Задачами дисциплины являются:

- изучить историю становления и развития развитию и распространению мировых гостиничных цепей
- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка мировых гостиничных цепей
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть особенности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения,входящих в транснациональные гостиничные цепи;
- рассмотреть особенности технологии и организации деятельности функциональных подразделений сетевых гостиниц и других средств размещения.
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

## **2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)**

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Б1.В.ДВ.9 Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг» для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 3 курсе очной формы обучения и 4 курсе заочной формы обучения , относится к части дисциплин по выбору обязательного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП :

- базируется на освоении дисциплин таких как: Организация гостиничного дела, Технологии гостиничной деятельности, Структура и функции гостиничного предприятия, Гостиничный менеджмент, Экономика гостиничного предприятия и тд.

-является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Проектирование гостиничной деятельности, Классификация гостиничных предприятий, Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплекса, Международный протокол, Инновационные технологии в гостиничной деятельности,Корпоративная культура и управление персоналом в гостиничном предприятии,Материально-техническая база гостиничного предприятия,Организация обеспечения безопасности в гостиничном комплексе и тд.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ПК-7	<p><i>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы гостиничной деятельности;</li> <li>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> </ul> <p>-современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять потребности потребителей,</li> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</li> </ul> <p><b>. Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</li> <li>- навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями</li> </ul>	5		8

<p><b>ПК-8</b></p>	<p><i>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы , регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий;</li> <li>- организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;</li> <li>- навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	5		8
<p><b>ПК-9</b></p>	<p><i>Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и методы сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;</li> <li>- методику проведения комплексных исследований гостиничного рынка с использованием современных научных методов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять теоретические и практические знания технологии продаж номерного фонда (туроператорам, через посредников, прямое бронирование, сервис розничного бронирования в т.ч. on-line);</li> <li>- проводить оценку глубины бронирования номерного фонда</li> </ul>	5		8

	<b>Владеть:</b> - навыками количественного и качественного обобщения собранного материала, позволяющего выработать конкретные предложения по стратегиям развития гостиничного предприятия и / или бренда, под которым функционирует гостиничная сеть			
--	---	--	--	--

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов в 5 семестре по очной форме обучения и в 8 семестре по заочной, заочной(ускоренной) форме обучения (в соответствии с учебным планом 2017 года).

Очная форма обучения( 5 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности и гостиниц и других средств	5	2	4	5		

	размещения.						
2.	История развития гостиничных сетей Европы	5	2	4	5		
3.	История развития гостиничных сетей Америки	5	2	4	10		
4.	История развития гостиничных сетей в России	5	2	4	10		
5.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе	5	2	4	10		
6.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке	5	2	4	5		
7.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	5	2	2	5		
8.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности и гостиниц и других средств размещения	5	2	2	5		
9.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	5	2	2	5		Тестирование
	<b>форма</b>						

	<b>контроля 5 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения( 8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности и гостиниц и других средств размещения.	8	2		10			
2.	История развития гостиничных сетей Европы	8	2		10			
3.	История развития гостиничных сетей Америки	8	2		10			



4.	История развития гостиничных сетей в России	8		2	10		
5.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе	8		2	10		
6.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке	8		2	10		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8		2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности и гостиниц и других средств размещения	8			10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	8			14		Тестирование
	<b>форма контроля 8 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения( 8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контр-роль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности и гостиниц и других средств размещения.	8	2		10			
2.	История развития гостиничных сетей Европы	8	2		10			
3.	История развития гостиничных сетей Америки	8	2		10			
4.	История развития гостиничных сетей в России	8		2	10			
5.	Современные тенденции	8		2	10			

	развития гостиничных сетей в Европе						
6.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке	8		2	10		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8		2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности и гостиниц и других средств размещения	8			10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	8			14		
	<b>форма контроля 8 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 5 семестр – очная и 8 семестр заочная, заочная (ускоренная) форма обучения,

### **Перечень вопросов к зачету.**

1. История появления и развития гостиничных цепей.
2. Отличительные черты гостиничных цепей.
3. Пути и методы формирования гостиничных цепей.
4. Проблемы формирования гостиничных цепей.
5. Крупнейшие гостиничные цепи мира.
6. Гостиничные цепи США.
7. Гостиничные цепи Европы
8. Гостиничные цепи Азии.
9. Гостиничные цепи других регионов.
10. Гостиничные цепи России.
11. Распространение мировых гостиничных цепей в России
12. Перспективы развития гостиничных цепей в России.
13. Проблемы формирования и развития Российских гостиничных цепей
14. Национальные гостиничные цепи.
- 15.. Транснациональные гостиничные цепи.
16. Горизонтальная интеграция цепей
17. Вертикальная интеграция цепей..
18. Характеристика . Cendant Corporation
19. Характеристика Best Western International
20. Характеристика InterContinental Hotels Group
21. Характеристика Marriott International
22. Характеристика Accor
23. Характеристика Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc
24. Характеристика Choice Hotels International
25. Проблемы и перспективы развития гостиничных цепей

### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

#### **а) Основная литература:**

- 1.Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
- 2.Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.  
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
- 3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.  
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
- 4.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл

5. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.
6. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 201.- 265 с.
7. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. –М. : Дашков и К, Руконт, 2013. - 176с.

**б). Дополнительная литература:**

1. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
2. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
3. Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). –Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
4. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Джон Р. Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013-735с.

**Периодические издания:**

1. Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016
3. Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016
4. Гостиница и ресторан: журнал.- М, 2015, 2016

**в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru> - Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»

**г). Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:

- Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
- Специализированная программа EхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*
  - Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
  - Организация гостиничного дела
  - Проектирование и организация гостиничных услуг
  - Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах
4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовй зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

**по дисциплине «Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса очной и 4 курса заочной, заочной (ускоренной) формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»**

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 5-й (очная форма обучения), 8-й (заочная, заочная(ускоренная)форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет оценкой.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	10
2	Выступление на семинаре «Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения»	2 неделя	5
3	Выступление на семинаре «История развития гостиничных сетей Европы»	3 неделя	5
4	Выступление на семинаре «.История развития гостиничных сетей Америки»	4 неделя	5
5	Выступление на семинаре «.История развития гостиничных сетей в России»	5 неделя	5
6	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе»	6 неделя	5
7	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке»	7 неделя	5
8	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии».	8 неделя	5
9	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.».	9 неделя	5
10	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве».	10 неделя	5

11	Выполнение практического задания по темам 1-9	6-15 неделя	5
12	Написание реферата по темам 1-9	1-14 неделя	15
13	Презентация по темам 1-9	1-14 неделя	5
15	Зачет с оценкой		20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-9	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-9	10
4	Подготовка доклада по темам 1-9, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-9	20
6	Презентация по темам 1-9	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.9 Международные бренды гостиничной индустрии : мониторинг  
рынка гостиничных услуг**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная(ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.

**2.Семестр освоения дисциплины:** 5 семестр (очно), 8 семестр (заочно заочно(ускоренная)).

### **3.Цели освоения дисциплины .**

Цель освоения дисциплины Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП

Целями освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии: мониторинг рынка гостиничных услуг» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства .

#### **Задачи:**

Задачами дисциплины являются:

- изучить историю становления и развития развитию и распространению мировых гостиничных цепей
- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка мировых гостиничных цепей
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть особенности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения,входящих в транснациональные гостиничные цепи;
- рассмотреть особенности технологии и организации деятельности функциональных подразделений сетевых гостиниц и других средств размещения.
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

### **4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ПК-7	<i>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</i> <b>Знать:</b> -теоретические основы гостиничной деятельности;	5		8

	<p>-нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <p>-организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>-современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-выявлять потребности потребителей,</p> <p>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p> <p><b>. Владеть:</b></p> <p>- навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения,</p> <p>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</p> <p>- навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями</p>			
<p><b>ПК-8</b></p>	<p><i>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-правовые и нормативные документы , регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>- основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <p>- принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий;</p> <p>- организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</p> <p>-обеспечивать эффективную организацию функциональных</p>	<p>5</p>		<p>8</p>

	<p>процессов;</p> <p>-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;</p> <p>- навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p>			
<b>ПК-9</b>	<p><i>Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</i></p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- принципы и методы сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;</p> <p>- методику проведения комплексных исследований гостиничного рынка с использованием современных научных методов.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- применять теоретические и практические знания технологии продаж номерного фонда (туроператорам, через посредников, прямое бронирование, сервис розничного бронирования в т.ч. on-line);</p> <p>- проводить оценку глубины бронирования номерного фонда</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками количественного и качественного обобщения собранного материала, позволяющего выработать конкретные предложения по стратегиям развития гостиничного предприятия и / или бренда, под которым функционирует гостиничная сеть</p>	5		8

## 5. Краткое содержание дисциплины:

**Тема 1.** Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической

**Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения( 5 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности и гостиниц и других средств размещения.	5	2	4	5			
2.	История развития гостиничных сетей Европы	5	2	4	5			
3.	История развития гостиничных сетей Америки	5	2	4	10			
4.	История развития гостиничных сетей в России	5	2	4	10			
5.	Современные тенденции	5	2	4	10			

	развития гостиничных сетей в Европе						
6.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке	5	2	4	5		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	5	2	2	5		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности и гостиниц и других средств размещения	5	2	2	5		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	5	2	2	5		Тестирование
	<b>форма контроля 5 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения( 8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	--	---

			Занятия лекцион ного типа	Занятия семинарс кого типа	Самостоятельная работа	К о н т р о л ь	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1</b>	Гостиничны е сети: основные понятия. Планирован ие производств енно- технологиче ской деятельност и гостиниц и других средств размещения.	8	<b>2</b>		<b>10</b>		
2.	История развития гостиничных сетей Европы	8	<b>2</b>		10		
3.	История развития гостиничных сетей Америки	8	2		10		
4.	История развития гостиничных сетей в России	8		2	10		
5.	Современны е тенденции развития гостиничных сетей в Европе	8		2	<b>10</b>		
6.	Современны е тенденции развития гостиничных сетей в Америке	8		2	10		

7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8		2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности и гостиниц и других средств размещения	8			10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	8			14		Тестирование
	<b>форма контроля 8 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения( 8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Гостиничные сети:	8	2		10			



	основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности и гостиниц и других средств размещения.						
2.	История развития гостиничных сетей Европы	8	2		10		
3.	История развития гостиничных сетей Америки	8	2		10		
4.	История развития гостиничных сетей в России	8		2	10		
5.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе	8		2	10		
6.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке	8		2	10		
7.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8		2	10		
8.	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль	8			10		

	деятельность и гостиниц и других средств размещения						
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве	8			14		
	<b>форма контроля</b> <b>8 семестр</b>						
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.Д.В.9 УПРАВЛЕНИЕ МОТИВАЦИЕЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ.**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная/заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составители:

Дусенко Светлана Викторовна – доктор социологических наук,  
профессор, зав. кафедрой Туризма и гостиничного дела;

Авилова Наталья Леонидовна – доктор исторических наук, профессор,  
зам. зав. кафедрой Туризма и гостиничного дела ;

Кобелева Ольга Викторовна – кандидат психологических наук, доцент  
кафедры Туризма и гостиничного дела.

Рецензент:

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целью освоения учебной дисциплины Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг является *подготовка специалиста, обладающего знаниями психологии клиента, потребительского спроса, по организации обслуживания туристов как процесса, содержащего комплекс мероприятий, направленных на удовлетворение туристских потребностей; приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания гостиничных услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных инструментах и процессах удовлетворения потребностей клиентов гостиниц.*

Обучение ведется на русском языке.

#### Задачи дисциплины:

- Изучение методологических основ мотивации потребителей;
- Изучение процесса формирования требований потребителей;
- Ознакомление с факторами мотивации;
- Изучение методов и методик мотивации потребителей;

### 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Б1.В.Д.В.9 Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг» для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 3 курсе очной формы обучения и 4 курсе заочной формы обучения, относится к части дисциплин по выбору обязательного цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП :

- базируется на освоении дисциплин таких как: \_Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: Сервисная деятельность», Право, Основы гостеприимства, Организация гостиничного дела, Технологии гостиничной деятельности, Структура и функции гостиничного предприятия и т.д.

-является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Организация обеспечения безопасности в гостиничном комплексе, Психология делового общения, Гостиничный менеджмент, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Проектирование гостиничной деятельности и т.д.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)
------------------	--	--

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
<b>ОПК-3</b>	.	5		8
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности;</li> <li>- современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;</li> <li>- основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере;</li> <li>- общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере</li> </ul>	5		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности,</li> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;</li> </ul> <p>применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> </ul>	5		8
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и составления договорной документации;</li> <li>- навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации</li> <li>- навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;</li> <li>-навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность</li> </ul>	5		8
<b>ПК-5</b>		5		8

	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.</li> </ul>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</li> </ul>	5		8
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</li> <li>- навыками контроля и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.</li> </ul>	5		8
<b>ПК-8</b>				
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> </ul>	5		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие</li> </ul>	5		8

	<i>гостиничную деятельность;</i> <i>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</i> <i>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</i> <i>-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i>			
	<b>Владеть</b> <i>:- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.</i>	5		8

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов в 5 семестре по очной форме обучения и в 8 семестре по заочной в 8 семестре по заочной (ускоренной) форме обучения (в соответствии с учебным планом 2017 года).

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	5	6	6	15		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		6	10	15		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		4	8	15		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)		2	6	15		
	<b>Форма контроля- 5 семестр</b>						
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>



Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	8	2	2	19		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		2	2	25		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		1	2	25		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)		1	2	25		
<b>Форма контроля-8 семестр</b>							
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	8	2	2	19		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		2	2	25		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		1	2	25		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента		1	2	25		

	(Processscope)					
	<b>Форма контроля- 8 семестр</b>					
	<b>Итого часов: 108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцирова нный зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 5 семестр – очная форма обучения и в 8 семестре по заочной, 8 семестре по заочной (ускоренной) форме обучения

**Перечень вопросов к зачету:**

1. Понятие мотива и мотивации.
2. Характеристика процесса мотивации.
3. Теория потребностей Маслоу.
4. Теория двух факторов Ф. Герцберга.
5. Теория мотивации МакКлеланда.
6. Понятие и виды потребностей.
7. Сфера услуг и ее характеристики.
8. Понятие, виды услуг и процесс их оказания.
9. Факторы, влияющие на поведение потребителей услуг.
10. Этапы процесса принятия решения о покупке в сфере услуг.
11. Методы исследования мотивации.
12. Исследование мотивов поведения потребителей услуг.
13. Исследование процесса принятия решения о покупке.
14. Сущность, функции и инструменты маркетинговой деятельности в сфере услуг.
15. Маркетинговые стратегии в сфере услуг.
16. Основные маркетинговые решения по формированию мотивации потребителей услуг.
17. Понятие, виды и средства рекламы в сфере туризма.
18. Процесс разработки рекламы.
19. Влияние рекламы на мотивацию потребителей услуг.
20. Анализ эффективности рекламы.
21. Определение корпоративной культуры гостиницы.
22. Имидж гостиницы.
23. Классификация, сегментация гостей.
24. Архитектурный стиль, дизайн, декор. Освещенность, музыкальное оформление, парфюмированный запах в гостинице. Визуализация. Меморабилия - наука о свойствах памяти.
25. Использование свойств памяти для создания положительного впечатления о гостинице. Способность запоминания гостем особенных приятных элементов в обслуживании, фирменном интерьере, запахах, музыки и т.д.
26. Понятие комфорта. Диаграмма комфортных ощущений: интенсивность, острота, стиль, тактильность, вкусовые ощущения. Позиционирование (персонализированный сервис).

27. Понятия «культура обслуживания» и «культура сервиса». Методы и методики определения профиля клиентов гостиницы. Кинесика.
28. Правила корпоративного поведения персонала гостиниц. Основные аспекты культуры сервиса: психологический, эстетический, этический, организационно-технологический.
29. Позиционирование по услугам: необычность услуги.
30. Позиционирование по тематике, определение узкой ниши – целевой клиентуры. Стили общения с различной целевой аудиторией.
31. Стандарты персонифицированного общения с клиентом, исходя из его характера, типа (причины выбора клиентами именно этой гостиницы).
32. Квалификационные требования и характеристики основных должностей работников гостиницы, профессиональные навыки.
33. Опыт гостя (guest experience). Как создать сверх опыт гостя (GGE – great guest experience) - предоставить хорошее обслуживание гостю; добавить «что-то» к услуге.
34. Построение команды. Повышение квалификации сотрудников. Определение своей роли. Формирование умений и профессиональных навыков персонала.
35. Персональное колесо навыков. Управление человеческими ресурсами. Анализ и разработка задач, оптимизация и реорганизация внутренних ресурсов персонала.
36. Китайское искусство Сианг Мин (читать по лицам). Психологический характер клиента (типология темпераментов, поведения, видов принятия решений. (Клавдий Гален).
37. Таблица признаков темпераментов. Поведенческие характеры. Тайна рукопожатия. Психогеометрический метод определения типа личности.
38. Модель разделения типов клиентов по Юнгу.
39. Методика цветовых ассоциаций (язык цвета).
40. Стратегия общения с разными типами клиентов.
41. Совершенствование собственного образа. Изменение собственного поведения «под клиента». Адаптация под клиента разных типов. Проработка вариантов построения отношений и решения проблем с клиентами разных типов.
42. Стрессовые зоны. Поведение различных психологических типов в стрессовой ситуации.
43. Реакция клиента на критику. Возможные варианты критических замечаний и реакция на них. Как помочь критикам быть советчиками.
44. Конфликт – факт нашего существования в социуме. Конфликт - функциональная сила – двигатель прогресса. Управление конфликтом.
45. Типы конфликтных личностей. Поведение в конфликте. Модели взаимоотношений в конфликте. Конфликтные ситуации и их разрешение.
46. Как сказать «нет». Перечислите пять «нет», которые мы обязаны сказать клиенту.
47. Национальные особенности гостей. Наклонности гостей.
48. Особенности обслуживания различных категорий гостей. Постоянные и VIP-гости. Типовой портрет VIP-туристов.
49. Способы подачи информации клиенту.
50. Экстраординарность процессов обслуживания. Особенности поведения персонала с клиентом. Построение диалога с гостем.
51. Классификация вопросов: вопрос-предложение (разделительный), закрытый, открытый, зеркальный, иезуитский, дополнительные вопросы: альтернативный, вопрос-конфронтация.
52. Методика взаимоотношений с элементами манипуляции.
53. Требования, предъявляемые к персоналу службы приема и размещения. Этикет поведения работников сферы обслуживания. Факторы профессионализма.
54. Жалобы потребителей гостиничных услуг, способы их урегулирования. Карточки опроса гостей о качестве обслуживания.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **а) Основная литература:**

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
2. Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. - М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. - 52 с.  
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
3. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. - М. : ФЛИНТА, 2013. - 110 с.  
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.: табл
5. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.

### **Дополнительная литература:**

1. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
2. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
3. Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). – Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
4. Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

### **Периодические издания:**

1. Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016
3. Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016
4. Гостиница и ресторан: журнал. - М., 2015, 2016

### **в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.

3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
4. <http://www.ratanews.ru>-Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
5. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
6. <http://old.handbooks.ru/handbook/3> Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»

**г). Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
- 5.Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа EчаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*
  - Информационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства
  - Автоматизация туристско-гостиничного комплекса
  - Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
  - Организация гостиничного дела
  - Проектирование и организация гостиничных услуг
  - Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах
4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3,4 курса, очной, заочной, заочной (ускоренной) формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность» очной, заочной, заочной(ускоренной) формам обучения

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5-й (очная форма обучения), 8-й (заочная форма обучения), 8-й (заочная (ускоренная) форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	10
2	Выступление на семинаре «Мотивы и мотивация потребителей»	2 неделя	5
3	Выступление на семинаре «Основные теории потребностей и виды потребностей»	4 неделя	5
4	Выступление на семинаре «Теории мотивации»	7 неделя	5
5	Выступление на семинаре «Изучение потребностей и мотивации потребителей услуг»	9 неделя	5
6	Написание реферата по темам 1-4	6-15 неделя	10
7	Презентации по темам 1-4	1-14 неделя	10
8	Тест по теме/модулю: 1-4	14 неделя	10
9	Выполнение практического задания по темам 1-4	1-14 неделя	20
10	Экзамен		20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-5	5

3	Выступление на семинаре по темам 1-5	10
4	Подготовка доклада по темам 1-5, пропущенным студентом	5
5	Дополнительное тестирование по темам 3-4	5
6	Написание реферата по темам 1-4	15
7	Презентация по темам 1-4	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.Д.В.9 УПРАВЛЕНИЕ МОТИВАЦИЕЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ.**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная/заочная (ускоренная)

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.



**1.Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**2.Семестр освоения дисциплины:** 5 семестр (очно), 8 семестр (заочно, заочно(ускоренная)).

**3.Цель освоения дисциплины:**

Цель освоения дисциплины Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целью освоения учебной дисциплины Управление мотивацией потребителей гостиничных услуг является *подготовить специалиста, обладающего* знаниями психологии клиента, потребительского спроса, по организации обслуживания туристов как процесса, содержащего комплекс мероприятий, направленных на удовлетворение туристских потребностей; приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания гостиничных услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных инструментах и процессах удовлетворения потребностей клиентов гостиниц.

**Задачи дисциплины:**

- Изучение методологических основ мотивации потребителей;
- Изучение процесса формирования требований потребителей;
- Ознакомление с факторами мотивации;
- Изучение методов и методик мотивации потребителей

**4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
<b>ОПК-3</b>	.	5		8
	<b>Знать:</b> - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства; - основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере; - общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере	5		8
	<b>Уметь:</b> -составлять договорную документацию для всех	5		8

	<p>контрагентов гостиничной деятельности,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;</li> </ul> <p>применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> </ul>			
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и составления договорной документации;</li> <li>- навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации</li> <li>- навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;</li> <li>-навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность</li> </ul>	5		8
<b>ПК-5</b>		5		8
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.</li> </ul>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</li> </ul>	5		8

	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</li> <li>- навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.</li> </ul>	5		8
<b>ПК-8</b>				
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> </ul>	5		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	5		8
	<p><b>Владеть</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>:- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.</li> </ul>	5		8

### 5.Краткое содержание дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям)
---	-------------------	---------	--	---

			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	<i>семестра)</i> Форма промежуточной аттестации ( <i>по семестрам</i> )
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	5	6	6	15		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		6	10	15		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		4	8	15		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)		2	6	15		
	<b>Форма контроля-5 семестр</b>						
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости ( <i>по неделям семестра</i> ) Форма промежуточной аттестации ( <i>по семестрам</i> )
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	8	2	2	19		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		2	2	25		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		1	2	25		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)		1	2	25		
	<b>Форма контроля-8 семестр</b>						
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Этапы формирования опыта обслуживания клиента	8	2	2	19		
2	Тема 2. Построение взаимоотношений персонала в гостинице		2	2	25		
3	Тема 3. Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы		1	2	25		
4	Тема 4. Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processscope)		1	2	25		
	<b>Форма контроля-8 семестр</b>						
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Дусенко Светлана Викторовна  
Авилова Наталья Леонидовна  
Кобелева Ольга Викторовна

**Рабочая программа дисциплины**

Мотивация потребителей:  
Инновационные подходы

Направление подготовки  
43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Профиль подготовки  
Гостиничная деятельность

Подписано в печать \_\_\_\_\_ . Усл.-печ. П. \_\_\_\_\_ п.л  
Тираж \_\_\_\_\_ экз.

---

Отпечатано в РГУФКСМиТ,  
105122, г. Москва, Сиреневый бульвар, 4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В. ДВ.10. Классификация гостиничных предприятий**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.



Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № \_77\_ от «\_25\_» \_\_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_

### 1. Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины Классификация гостиничных предприятий является изучение студентами основ, в области классификации гостиниц и иных средств размещения, порядка и основных требований к проведению работ по классификации объектов туристской индустрии; формирования у обучающихся компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг. Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Классификация гостиничных предприятий относится к вариативной части блока дисциплин по выбору.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности, Организация гостиничного дела, Информационные технологии в туризме и индустрии гостеприимства.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах, Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-4	<b>Знать:</b> систему отечественного законодательства; основные положения международных документов и договоров, Конституции РФ, других основных нормативно-правовых документов; механизмы применения основных нормативно-правовых актов; тенденции законодательства и судебной практики.	8		9
	<b>Уметь:</b> оперативно находить нужную информацию в международных документах, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; с позиций правовых норм анализировать конкретные ситуации, возникающие в повседневной практике; анализировать и оценивать законодательные инициативы; принимать адекватные решения при возникновении	8		9

	критических, спорных ситуаций			
	<b>Владеть:</b> навыками применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.	8		9
<b>ПК-4</b>	<b>Знать:</b> - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность, - основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,	8		9
	<b>Уметь:</b> - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - организовывать работу функциональных служб гостиниц; - анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы, - анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; - организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания на предприятии размещения;	8		9
	<b>Владеть:</b> - навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя, - навыками организации работы функциональных служб гостиниц; - навыками анализа технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; - навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения;	8		9
<b>ПК-5</b>	<b>Знать:</b> - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; - профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; - организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения, - системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.	8		9
	<b>Уметь:</b> - анализировать технологические процессы в гостиницах и	8		9

<p>других средства размещения,  -обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;  -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;  -контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;  -организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>			
<p><b>Владеть:</b>  -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средства размещения, соответствующих запросам потребителей;  -навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;  - навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;  - навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.</p>	8		9

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств	8	6	10	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения		6	10	30		
3	Оценка персонала гостиниц и иных средств размещения		6	10	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф.</b>

						зачет
--	--	--	--	--	--	-------

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств.	9	2	3	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения		2	3	34		
3	Оценка персонала гостиниц и иных средств размещения		2	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств.	7	2	3	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения.		2	3	34		

	Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения					
3	Оценка персонала гостиниц и иных средств размещения	2	2	30		
<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 8 семестр – очная форма; 9-заочная форма.

**Содержание зачетных требований для студентов в 8-м семестре очной и в 9-м семестре заочной форм обучения:**

***Вопросы для устного ответа:***

1. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса
2. Рекомендации Всемирной туристской организации (ЮНВТО)
3. Группы классификации гостиниц и иных средств размещения
4. Международные системы классификаций гостиниц и
5. иных средств размещения
6. Нормативно-законодательная база регулирующая гостиничный бизнес в РФ
7. Обязательная сертификация, декларирование соответствия
8. Национальные стандарты по обеспечению качества безопасности оказания услуг гостиницам и иным средствам размещения
9. Классификация гостиниц и категория гостиниц и иных средств размещения
10. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения
11. Аккредитация организаций
12. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества
13. и безопасности оказания услуг гостиницей и иным средством размещения
14. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
15. Туристские услуги. Средства размещения. Определения. Общие требования
16. Общие требования безопасности зданий и сооружений
17. Здание и техническое оснащения – фундамент звездности
18. Системы качества на гостиничных предприятиях
19. Стандарты обслуживания – основа качества предоставления услуг
20. Квалификационные требования к различным группам работников
21. гостиничного предприятия
22. Классификация средств размещения
23. Общие требования к средствам размещения
24. Требования к услугам средств размещения
25. Категории гостиниц и иных средств размещения
26. Требования безопасности
27. Требования охраны окружающей среды.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **А)Основная:**

- 1.Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.
- 2.Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.
- 3.Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

### **Б)Дополнительная:**

- 1.Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие: рек. ФГОУ ВО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М.: Кнорус, 2012. - 164 с. Библиогр.: с. 165 - ISBN 978-5-406-00863-8: 300.00.
- 2.Перечень современных профессиональных баз данных и информационных систем, в том числе международных реферативных баз данных научных изданий, используемых в РГУФКСМиТ на законных основаниях

### **В)Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного хозяйства**

- 1.Международные гостиничные правила, дата ведения 02.11.1981 года;
- 2.Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами от 15 июня 1979 г.;
- 3.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Правительства Российской Федерации от 9 октября 2015 года N 1085.
- 4.ПРИКАЗ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. № 1215 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА КЛАССИФИКАЦИИ ОБЪЕКТОВ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ, ВКЛЮЧАЮЩИХ ГОСТИНИЦЫ И ИНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ, ГОРНОЛЫЖНЫЕ ТРАССЫ И ПЛЯЖИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ АККРЕДИТОВАННЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ".
- 5.ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Услуги средств размещения ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ХОСТЕЛАМ Дата введения 2015-01-01.(Введен впервые)
- 6.Общие требования ГОСТ Р 55319-2012 «Услуги средств размещения. Общие требования. Название документа: ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги.»
- 7.ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. (Термины и определения) от 01.07.2010г.;
- 8.ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения . Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. Дата введения 01.07.2012 введен впервые.
- 9.ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения. (Дата введения 01.01.2014. Введен впервые.)
- 10.ГОСТ Р 53522-2009 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ТУРИСТСКИЕ И ЭКСКУРСИОННЫЕ УСЛУГИ. Основные положения, дата введения 2010-07-01;
- 11.ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. Дата введения в действие: 01.07.2011г.;

- 12.ГОСТ-Р-50644-2009 Туристские услуги. Требования по ГОСТ Р 55699-2013 обеспечению безопасности туристов. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
- 13.ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения(Дата введения 01.09.2015. Введен впервые.)
- 14.ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
- 15.ГОСТ Р 50681-2010. Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.
- 16.ГОСТ Р 30494-2011. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. (Дата введения 01.01.2013. Поправка ИУС №7-2016. Взамен ГОСТ 30494-96)
- 17.Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности в РФ» От 24.11.1996г № 132-ФЗ (внесение изменений), закон вступил в силу 01 июня 2007года.
- 18.Федеральный закон Российской Федерации от 4 мая 2011 г. N 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности"
- 19.Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 3 июля 2016 года)

**Г)Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека Социологии, Психологии, Управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

**д)Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
- 5.Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)



3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

*3. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

**ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

*по дисциплине Классификация гостиничных предприятий для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса – по очной, 5-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»*

**I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8-й (очная форма обучения), 9-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *Диф.зачет*

**II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ**

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме	Максимальное кол-во баллов
---	--	---------------------------------	----------------------------

		<b>обучения (в неделях)</b>	
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра 23-34 недели</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере туристско - гостиничных услуг»</i>	<i>23-22 неделя</i>	
3	<i>Собеседование на семинаре «Термины и определения»</i>	<i>23-24 неделя</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Функции участников классификации объектов туристской индустрии»</i>	<i>24-25 неделя</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Порядок проведения работ по классификации»</i>	<i>26-27 неделя</i>	15
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Формы документов, применяемые в работе по классификации»</i>	<i>28-30 неделя</i>	15
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Оплата работ по классификации»</i>	<i>31-33 неделя</i>	15
8	<i>Выполнение контрольной работы, тестирование по темам 1-3</i>	<i>34 неделя</i>	10
9	<b>Диф.зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимально е кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-3</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-3</i>	15

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### **IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся  
дифференцированным зачётом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В. ДВ.10. Классификация гостиничных предприятий**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.

**Семестр освоения дисциплины:** 8 семестр (очно), 9-семестр (заочно).

### 1.Цели освоения дисциплины

**Цель** дисциплины Классификация гостиничных предприятий является изучение студентами основ, в области классификации гостиниц и иных средств размещения, порядка и основных требований к проведению работ по классификации объектов туристской индустрии; формирования у обучающихся компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

**Краткое содержание дисциплины:** Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-4	<b>Знать:</b> систему отечественного законодательства; основные положения международных документов и договоров, Конституции РФ, других основных нормативно-правовых документов; механизмы применения основных нормативно-правовых актов; тенденции законодательства и судебной практики.	8		9
	<b>Уметь:</b> оперативно находить нужную информацию в международных документах, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; с позиций правовых норм анализировать конкретные ситуации, возникающие в повседневной практике; анализировать и оценивать законодательные инициативы; принимать адекватные решения при возникновении критических, спорных ситуаций	8		9
	<b>Владеть:</b> навыками применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.	8		9
ПК-4	<b>Знать:</b> - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность,	8		9

	<p>- основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <p>-основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,</p>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>-организовывать работу функциональных служб гостиниц;</p> <p>-анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы,</p> <p>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания на предприятии размещения;</p>	8		9
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>-навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя,</p> <p>-навыками организации работы функциональных служб гостиниц;</p> <p>- навыками анализа технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>- навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения;</p>	8		9
ПК-5	<p><b>Знать:</b></p> <p>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</p> <p>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>-профессиональные стандарты обслуживания;</p> <p>квалификационные требования к персоналу;</p> <p>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</p> <p>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.</p>	8		9
	<p><b>Уметь:</b></p> <p>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</p> <p>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</p>	8		9

-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения			
<b>Владеть:</b> -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; -навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ; - навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; - навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.	8		9

### 3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств размещения	8	6	10	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения		6	10	30		
3	Оценка персонала гостиниц и иных средств размещения		6	10	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного занятия семинарского	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств.	9	2	3	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения		2	3	34		
3	Оценка персонала гостиниц и иных средств размещения		2	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного занятия семинарского	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Порядок классификации объектов туристской индустрии. Экспертная оценка гостиниц и иных средств.	7	2	3	30		
2	Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения		2	3	34		
3	Оценка персонала гостиниц и		2	2	30		



	иных средств размещения					
	<b>Итого часов:</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В. ДВ.10.2 Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № \_77\_ от «\_25\_» \_\_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_

**1.Цель дисциплины** Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах является изучение студентами основ, в области стандартизации необходимых для качественного проектирования, организации и деятельности в индустрии гостеприимства, формирование у обучающегося компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

## **2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)**

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина «Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах» относится к вариативной части блока дисциплин по выбору.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности, Организация гостиничного дела, Информационные технологии в туризме и индустрии гостеприимства.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах, Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## **3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-6	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы; - особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека; - основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.	8		9
	<b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики; - выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; - самостоятельно анализировать различные социальные	8		9

	проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.			
	<b>Владеть:</b> - способностями к конструктивной критике и самокритике. - умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях, - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.	8		9
<b>ОПК-2</b>	<b>Знать:</b> - методы и стили управления; - виды мотивации и методы стимулирования персонала; - методы координации работы функциональных подразделений гостиницы, - способы оценки эффективности производственно-технологической деятельности	8		9
	<b>Уметь:</b> -организовывать работу исполнителей, - принимать управленческие решения в организации деятельности гостиницы, -распределять обязанности и определять объемы работ исполнителей, - координировать работу функциональных подразделений гостиницы, оценки - давать оценку эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы	8		9
	<b>Владеть:</b> - навыками организовывать работу исполнителей, -принимать управленческие решения в организации деятельности гостиницы, -применять технологии профессионального развития и совершенствования, -распределения обязанностей и определения объемов работ исполнителей, - координации работы функциональных подразделений гостиницы, -оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы	8		9
<b>ОПК-3</b>	<b>Знать:</b> - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства; - основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере; - общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере.	8		9
	<b>Уметь:</b> -составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности,	8		9

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> </ul>			
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и составления договорной документации;</li> <li>- навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации</li> <li>- навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;</li> <li>-навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность</li> </ul>	8		9
<b>ПК-5</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.</li> </ul>	8		9
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</li> </ul>	8		9
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</li> <li>- навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в</li> </ul>	8		9

	гостиничной деятельности; - навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.			
--	--	--	--	--

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	8	6	10	30		
2	Организация работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.		6	10	30		
3	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		6	10	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного	Занятия семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	9	2	3	30		
2	Организация работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.		2	3	34		
3	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		2	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарског	Самостоятел ьная работа		
1	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	7	2	3	30		
2	Организация работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.		2	3	34		
3	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		2	2	30		



<b>Итого часов:</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 8 семестр – очная форма; 9 - заочная форма.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **А)Основная:**

- 1.Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.
- 2.Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.
- 3.Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

### **Б)Дополнительная:**

- 1.Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие: рек. ФГОУ ВО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М.: Кнорус, 2012. - 164 с. Библиогр.: с. 165 - ISBN 978-5-406-00863-8: 300.00.
- 2.Перечень современных профессиональных баз данных и информационных систем, в том числе международных реферативных баз данных научных изданий, используемых в РГУФКСМиТ на законных основаниях.

### **В)Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного хозяйства**

- 1.Международные гостиничные правила, дата ведения 02.11.1981 года;
- 2.Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами от 15 июня 1979 г;
- 3.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Правительства Российской Федерации от 9 октября 2015 года N 1085.
- 4.ПРИКАЗ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. № 1215 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА КЛАССИФИКАЦИИ ОБЪЕКТОВ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ, ВКЛЮЧАЮЩИХ ГОСТИНИЦЫ И ИНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ, ГОРНОЛЫЖНЫЕ ТРАССЫ И ПЛЯЖИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ АККРЕДИТОВАННЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ".

- 5.ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Услуги средств размещения ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ХОСТЕЛАМ Дата введения 2015-01-01.(Введен впервые)
- 6.Общие требования ГОСТ Р 55319-2012 «Услуги средств размещения. Общие требования.  
Название документа: ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги.»
- 7.ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. (Термины и определения) от 01.07.2010г.;
- 8.ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения . Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. Дата введения 01.07.2012 введен впервые.
- 9.ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения. (Дата введения 01.01.2014. Введен впервые.)
- 10.ГОСТ Р 53522-2009 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ТУРИСТСКИЕ И ЭКСКУРСИОННЫЕ УСЛУГИ. Основные положения, дата введения 2010-07-01;
- 11.ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. Дата введения в действие: 01.07.2011г.;
- 12.ГОСТ-Р-50644-2009 Туристские услуги. Требования по ГОСТ Р 55699-2013 обеспечению безопасности туристов. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
- 13.ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения(Дата введения 01.09.2015. Введен впервые.)
- 14.ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
- 15.ГОСТ Р 50681-2010. Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.
- 16.ГОСТ Р 30494-2011. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. (Дата введения 01.01.2013. Поправка ИУС №7-2016. Взамен ГОСТ 30494-96)
- 17.Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности в РФ» От 24.11.1996г № 132-ФЗ (внесение изменений), закон вступил в силу 01 июня 2007года.
- 18.Федеральный закон Российской Федерации от 4 мая 2011 г. N 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности"
- 19.Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 3 июля 2016 года)

**Г)Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека Социологии, Психологии, Управления
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprosplitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

**д)Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.  
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

5. Специализированное программное обеспечение:

- Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).

- Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

***3. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:***

–Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности

–Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса – по очной, 5-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8-й (очная форма обучения), 9-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *Диф.зачет*

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра 23-34 недели</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в экономически развитых странах»</i>	<i>23-22 неделя</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере туристско - гостиничных услуг»</i>	<i>23-24 неделя</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Защита прав потребителей как основа стандартов качества»</i>	<i>24-25 неделя</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество гостиничных услуг. Стандарты внешнего вида»</i>	<i>26-27 неделя</i>	15
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Стандарты производственно-технологической деятельности средств размещения»</i>	<i>28-30 неделя</i>	15
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре Процесс разработки и внедрения корпоративных стандартов обслуживания гостя</i>	<i>31-33 неделя</i>	15
8	<i>Выполнение контрольной работы, тестирования по темам 1-3</i>	<i>34 неделя</i>	10
9	<b>Диф.зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимально е кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-3</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-3</i>	15

**Содержание зачетных требований для студентов в 4-м семестре очной и в 6-м семестре заочной форм обучения:**

***Вопросы для устного ответа:***

1. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в экономически развитых странах.
2. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в РФ
3. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ.
4. Исторический аспект развития индустрии гостеприимства
5. Роль гостеприимства в мировом хозяйстве.
6. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
7. Состояние и направления развития индустрии гостеприимства в странах Европы, Америка, Африки.
8. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в экономически развитых странах
9. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в развивающихся странах.
10. Производственно-технологическая деятельность гостиницы.
11. Стандарты производственно-технологической деятельности средств размещения.
12. Разработка профессиональных стандартов технологий гостиничной деятельности.
13. Применение профессиональных стандартов технологий гостиничной деятельности.
14. Оценка качества технологических процессов.
15. Стандарты внешнего вида.
16. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.
17. Российская классификация гостиниц и документы ее подтверждающие.
18. Международные гостиничные правила.
19. Международная гостиничная конвенция.
20. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.
21. Система сертификации гостиниц в РФ. Основные положения.
22. Государственное регулирование гостиничной деятельности в субъектах РФ.
23. Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации.
24. Стандарты и требования в сфере туристского и гостиничного бизнеса, а также на предприятиях общественного питания.
25. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг.
26. Системы сертификации услуг средств размещения.
27. Порядок и правила проведения работ по стандартизации в сфере гостеприимства.
28. Порядок и правила разработки стандартов в гостиницах и иных средствах размещения.
29. Нормативно-правовая база защиты прав потребителей в сфере гостеприимства. Закон «О защите прав потребителей в РФ».

30. Понятие и особенности качества гостиничных услуг.  
 31. Показатели качества гостиничных услуг.  
 32. Управление системой качества услуг в гостиничном бизнесе.

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В. ДВ. 10.2 Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единицы.  
**Семестр освоения дисциплины:** 8 семестр (очно), 9-семестр (заочно).

### 1.Цели освоения дисциплины

**Цель дисциплины** Стандарты обслуживания в гостиничных комплексах является изучение студентами основ, в области стандартизации необходимых для качественного проектирования, организации и деятельности в индустрии гостеприимства, формирование у обучающегося компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
<b>ОК-6</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру общества как сложной системы;</li> <li>- особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека;</li> <li>- основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.</li> </ul>	8		9
	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики;</li> <li>- выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики;</li> <li>- самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.</li> </ul>	8		9
	<b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностями к конструктивной критике и самокритике.</li> <li>- умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях,</li> <li>- навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.</li> </ul>	8		9
<b>ОПК-2</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и стили управления;</li> </ul>	8		9



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды мотивации и методы стимулирования персонала;</li> <li>- методы координации работы функциональных подразделений гостиницы,</li> <li>- способы оценки эффективности производственно-технологической деятельности</li> </ul>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу исполнителей,</li> <li>- принимать управленческие решения в организации деятельности гостиницы,</li> <li>-распределять обязанности и определять объемы работ исполнителей,</li> <li>- координировать работу функциональных подразделений гостиницы, оценки</li> <li>- давать оценку эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы</li> </ul>	8		9
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организовывать работу исполнителей,</li> <li>-принимать управленческие решения в организации деятельности гостиницы,</li> <li>-применять технологии профессионального развития и совершенствования,</li> <li>-распределения обязанностей и определения объемов работ исполнителей,</li> <li>- координации работы функциональных подразделений гостиницы,</li> <li>-оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиницы</li> </ul>	8		9
<b>ОПК-3</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности;</li> <li>- современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;</li> <li>- основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере;</li> <li>- общую характеристику договорных отношений в гостиничной сфере.</li> </ul>	8		9
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности,</li> <li>- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</li> </ul>	8		9
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и составления договорной документации;</li> <li>- навыками оценки соответствия стандартов качества на</li> </ul>	8		9

	<p>предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;</li> <li>-навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность</li> </ul>			
<b>ПК-5</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>квалификационные требования к персоналу;</li> <li>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,</li> <li>- системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.</li> </ul>	8		9
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</li> <li>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</li> </ul>	8		9
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности ;</li> <li>- навыками контроля и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения.</li> </ul>	8		9

### 3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3 зачетных единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	8	6	10	30		
2	Организация работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.		6	10	30		
3	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		6	10	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	9	2	3	30		
2	Организация работ по стандартизации; правила,		2	3	34		

	порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.					
<b>3</b>	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>	<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
<b>1</b>	Стандартизация, сертификация гостиниц и иных средств размещения	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>30</b>		
<b>2</b>	Организация работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов.		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>34</b>		
<b>3</b>	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения.		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>30</b>		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		<b>Диф. зачет</b>

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Гуманитарный Институт**

**Кафедра Истории физической культуры,  
спорта и олимпийского образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.11.1 ОЛИМПИЙСКИЙ ТУРИЗМ: ИСТОРИЯ И  
СОВРЕМЕННОСТЬ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 "Гостиничное дело"

(код и наименование)

Направленность (профиль):

«Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная и заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
*Гуманитарного института*  
Протокол № 66 от «24» апреля 2017 г.

Составители: Мельникова Наталия Юрьевна – кандидат педагогических наук,  
профессор, заведующая кафедрой ИФКСиОО РГУФКСМиТ  
Леонтьева Надежда Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент  
кафедры ИФКСиОО РГУФКСМиТ  
Никифорова Александра Юрьевна – преподаватель кафедры ИФКСиОО  
РГУФКСМиТ  
Леонтьева Любовь Сергеевна – заведующая методическим кабинетом кафедры  
ИФКСиОО РГУФКСМиТ

Рецензент:

---

(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

## **1. Цели освоения дисциплины**

Цель предмета - вооружить студентов историческими знаниями, которые они смогут использовать в педагогической практике своей будущей специальности. Воспитание историей - важный метод углубления умственной, нравственной и эстетической подготовки будущего бакалавра и магистра в области туризма.

«Олимпийский туризм: история и современность» имеет большое образовательное и воспитательное значение, способствует формированию научного мировоззрения, обогащает событиями и фактами прошлого, воспитывает гуманистическую нравственность, прививает любовь к Родине и уважение ко всем народам мира, каждый из которых вносит свой вклад в становление и развитие олимпийского туризма.

Перед курсом «Олимпийский туризм: история и современность» стоят следующие основные задачи:

- показать с научных позиций становление, состояние и развитие олимпийского туризма в разные периоды существования человеческого общества;
- раскрыть значение, роль и место олимпийского туризма в жизни общества;
- способствовать формированию научного мировоззрения, исторического самосознания и критического мышления;
- прививать любовь к благородной профессии организатора и пропагандиста олимпийского туризма;
- способствовать повышению общей культуры, расширению умственного кругозора, обогащению знаний в области олимпийского туризма.

## **2. Место дисциплины «Олимпийский туризм: история и современность» в структуре ООП бакалавриата**

В системе теоретико-педагогических дисциплин, которые изучаются в университете, спецкурс «Олимпийский туризм: история и современность» занимает значительное место. Он принадлежит к профилирующим дисциплинам, помогает будущим специалистам лучше познать свою профессию и повысить профессиональную культуру, вооружает их исторической перспективой, непосредственно подготавливает к практической деятельности. Программа соответствует Федеральному Государственному образовательному стандарту 3+ высшего профессионального образования.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Заочная (ускоренная) форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-2 <i>Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</i>	<p><b>Знать:</b> процесс историко-культурного развития человека и человечества; всемирную и отечественную историю и культуру; особенности национальных традиций, текстов; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе; политическую организацию общества.</p> <p><b>Уметь:</b> определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления; уметь соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции; проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям; анализировать многообразие культур и цивилизаций; оценивать роль цивилизаций в их взаимодействии.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками исторического, историко-типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме; навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса; приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума.</p>	7	9	7
ОК-8 <i>Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	<p><b>Знать:</b> основные методы физического воспитания и укрепления здоровья.</p> <p><b>Уметь:</b> регулярно следовать им в повседневной жизни, заботиться о своем здоровье и здоровье окружающих.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности.</p>	7	9	7
ПК-8 <i>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i>	<p><b>Знать:</b> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий; организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе</p>	7	9	7



	в соответствии с требованиями потребителей. <b>Уметь:</b> применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.			
--	--	--	--	--

Основными требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение функциональными навыками, необходимыми для выполнения письменных учебных заданий в форме реферата, статьи, рецензии, графического моделирования (перевода информации в графическую форму);
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Освоение данной дисциплиной является необходимой основой для последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также профессионального цикла, курсов по выбору соответствующих циклов, прохождения производственной практики и подготовки к Итоговой Государственной аттестации.

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Олимпийский туризм: история и современность».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	7	2	4	10		
2	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры	7	4	6	10		

	современности						
<b>3</b>	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	7	2	4	10		
<b>4</b>	Олимпийский туризм и Игры Олимпиады	7	4	6	10		
<b>5</b>	Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	7	4	6	10		
<b>6</b>	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	7	2	4	10		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		диф. зачет

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	9	1	1	15		
<b>2</b>	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности	9	1	1	15		
<b>3</b>	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	9	1	1	15		
<b>4</b>	Олимпийский туризм и Игры Олимпиады	9	1	2	17		
<b>5</b>	Олимпийский туризм и Олимпийские	9	1	2	17		

	зимние игры						
<b>6</b>	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	9	1	1	15		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		диф. зачет

### Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	7	1	1	15		
<b>2</b>	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности	7	1	1	15		
<b>3</b>	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	7	1	1	15		
<b>4</b>	Олимпийский туризм и Игры Олимпиады	7	1	2	17		
<b>5</b>	Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	7	1	2	17		
<b>6</b>	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	7	1	1	15		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		диф. зачет

### СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

## **Темы и краткое содержание.**

### **Тема 1. Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия.**

Исторические особенности цивилизации Древней Греции. Периодизация истории Древней Греции. Представление о древних греках о соревновательности и древнегреческие агоны. Олимпийские игры античности: история, социальное, политическое и экономическое значение. Путешествия древних греков в Олимпию на Олимпийские игры.

Расцвет древнегреческой цивилизации. Путешествия Геродота. Период эллинизма. Походы Александра Македонского.

Путешествия в Римской Империи: развитие гостиничной инфраструктуры. Лечебный туризм в Римской Империи. Начало развития паломнического туризма. Античные изобретения в области географии и картографии. Первые труды, посвященные путешествиям.

### **Тема 2. Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности.**

Исторические предпосылки возникновения международного олимпийского движения в XIX веке. Развитие спорта и создание первых международных спортивных федераций. Первый международный атлетический (Олимпийский) конгресс. Повестка дня.

Образование международного Олимпийского комитета (МОК), утверждение его Хартии. МСиОД в первой половине XX в. Деятельность МОК и его президентов. Расширение географии олимпийского движения, совершенствование организации и проведения Игр.

Историческая обстановка послевоенного периода и ее влияние на международную спортивную жизнь. Взаимосвязь МОК с ООН и другими международными организациями. Современный МОК: основные задачи, социальный состав, структура, местонахождение, коммерческая деятельность. Проблемы современного международного спортивного и олимпийского движения и пути их решения.

### **Тема 3. Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм.**

Развитие туризма в конце XIX в. Появление понятия "туризм", развитие сети отелей в Европе. Томас Кук – основатель современной индустрии туризма. Первые европейские туры Томаса Кука, первые туры в Америку и кругосветные путешествия. Деятельность туристского бюро Томаса Кука.

Развитие массового туризма в Европе: первые туристские путеводители. Первые компании, специализирующиеся на туруслугах.

Создание Международной федерации туристских агентств (ФИАВ), ее роль в развитии туризма в начале XX века. Деятельность Международного союза официальных туристских организаций (МСОТО). Связи туристских организаций с ООН и ЮНЕСКО. Новые объединения в сфере туризма: Всемирная федерация ассоциаций туристских агентств — ФУААВ (FUAAV) и

Всемирная организация туристских агентств ВАТА (WATA). Создание Всемирной туристской организации (UN WTO): ее цели, задачи, роль в развитии туризма. Современные факторы развития международного туризма.

Классификация видов туризма. Определение и история развития событийного туризма. Определение и история развития спортивного туризма. Крупные спортивные соревнования как фактор развития событийного туризма.

#### **Тема 4. Олимпийский туризм и Игры Олимпиады.**

Игры Олимпиады: определение и краткая историческая справка. Современное значение Игр Олимпиады.

Развитие туризма в рамках проведения Игр Олимпиад до 1984 г.

Экономический подъем в олимпийском движении с 1984 г., туризм как часть экономического наследия Игр. Игры Олимпиады 1984 г (Лос-Анджелес) и 1988 г. (Сеул) как пример недостаточного планирования в сфере олимпийского туризма.

Игры Олимпиады 1992 г. (Барселона) – начало целенаправленного развития отрасли олимпийского туризма. Государственные меры по развитию туризма в связи с проведением Игр. Этапное планирование развития олимпийского туризма. Создание новых организационных форм туристской индустрии Барселоны. Туристское наследие Игр Олимпиады 1992 г.

"Игры столетия" в Атланте в 1996 г. Недостатки в разработке планов развития туризма.

Игры XXVII Олимпиады в Сиднее. Новые стратегии развития олимпийского туризма. Работа со СМИ как способ привлечения внимания к туристской дестинации. Усиление сотрудничества с ТОР-партнерами МОК. Туристское наследие Игр Олимпиады 2000 г.

Игры XXVIII Олимпиады в Афинах. Использование стратегии развития Барселоны-1992. Недостатки планирования постолимпийского этапа туристского развития.

2008 г. Игры Олимпиады в Пекине. Политический и культурный факторы в стратегии Олимпийского туризма. Организация работы с туристами с учетом особенностей КНР. Туристское наследие Игр Олимпиады 2008 г.

Игры XXX Олимпиады в Лондоне. Использование Игр для продвижения других британских городов в рамках проведения Олимпийских игр.

Перспективы развития олимпийского туризма в Бразилии в связи проведением Игр XXXI Олимпиады в Рио-де-Жанейро.

#### **Тема 5. Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры.**

Олимпийские зимние игры: определение и краткая историческая справка. Современное значение Олимпийских зимних игр.

Экономические и организационные отличия Олимпийских зимних игр от Игр Олимпиад.

Развитие туризма в рамках проведения Олимпийских зимних игр до 1988 г. Классификация городов, принимающих Олимпийские зимние игры.

XV Олимпийские зимние игры в Калгари. Разработка стратегии развития

туризма в рамках проведения ОЗИ. Усиление позиций Калгари на туристском рынке после проведения зимних Игр.

Олимпийские зимние игры в небольших городах: Альбервилле (1992 г.) и Лиллехаммере (1994 г.). Особенности развития туризма в маленьких курортных городах.

ОЗИ в Нагано (1998 г.). Туристские формальности как негативный фактор в развитии олимпийского туризма. Оценка выполнения туристских задач, поставленных организаторами.

XIX Олимпийские зимние игры в Солт-Лейк-Сити (2002 г.). Стратегия развития туризма "1000 дней". Ориентация на развитие внутреннего туризма. Работа со СМИ с целью продвижения туристского образа штата Юта.

XX Олимпийские зимние игры в Турине (2006 г.). Обновление туристской инфраструктуры в связи с проведением зимних Игр. Программы по развитию различных видов туризма, включая экологический и спортивный.

2010 г. Олимпийские зимние игры в Ванкувере. Сравнение стратегии развития олимпийского туризма в Ванкувере-2010 и в Калгари-1998. Туристское наследие Олимпийских зимних игр 2010 г.

## **Тема 6. Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи**

Особенности развития олимпийского движения в современной России: создание и функции ОКР.

Выездной олимпийский туризм в Российской Федерации. Основные виды мотивации туристов при посещении крупных спортивных соревнований. Российский сегмент международного олимпийского туризма. Причины малой активности россиян в олимпийском туризме.

Получение Россией права на проведение XXII Олимпийских зимних игр. Государственные программы развития туризма в городе Сочи и Краснодарском регионе. Проблемы и пути их решения на предолимпийском этапе планирования олимпийского туризма.

Оценка туристской активности во время проведения XXII Олимпийских зимних игр и XI Паралимпийских зимних игр. Туристское наследие Сочи-2014.

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Олимпийский туризм: история и современность»**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине «Олимпийский туризм: история и современность». (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

**Вопросы к дифференцированному зачету по курсу  
«Олимпийский туризм: история и современность»**

1. Назовите и кратко охарактеризуйте основные этапы развития современного туризма.
2. Переход от массового конвейерного туризма к массовому дифференцированному. Предпосылки и последствия этого перехода.
3. Перечислите особенности развития современной туристской индустрии в СССР и России.
4. Тенденции развития Олимпийского движения и туристской индустрии во второй половине XX века.
5. Перечислите факторы, способствовавшие смене экономической модели Олимпийских игр в конце XX века, и опишите новую экономическую модель.
6. Раскройте особенности спортивного событийного туризма как вида событийного туризма.
7. Раскройте классификацию видов спортивного туризма. Какое место в ней занимает спортивный событийный туризм?
8. Опишите основные мотивы посещения крупных спортивных соревнований туристами.
9. Какие факторы влияют на конечную стоимость турпакета на Олимпийские игры?
10. В чем выражается положительное влияние Олимпийских игр на туристскую индустрию страны?
11. Дайте определение понятию «олимпийский туризм» и укажите его особенности как вида туристской активности.
12. Перечислите и охарактеризуйте основные категории туристских потоков, возникающих во время Олимпийских игр.
13. Назовите основные этапы планирования развития туристской индустрии в контексте Олимпийских игр и раскройте их содержание.
14. Охарактеризуйте основные отличия развития туристской индустрии в контексте проведения Игр Олимпиад и Олимпийских зимних игр.
15. Оцените влияние проведения Игр Олимпиад на туристскую индустрию страны и города проведения Игр.
16. Перечислите типы столиц Олимпийских зимних игр и объясните причины выбора МОК городов того или иного типа для проведения зимних Игр.
17. В чем выражается олимпийское наследие зимних Игр для организующего их города?
18. Туризм в контексте Игр XXIII и XXIV Олимпиад.
19. Назовите примеры наиболее удачного развития туристской индустрии в контексте Игр Олимпиад. Аргументируйте свое мнение.
20. Назовите примеры наиболее удачного развития туристской индустрии в контексте Олимпийских зимних игр. Аргументируйте свое мнение.
21. Приведите примеры популяризации образа страны через ассоциацию с проведением Олимпийских игр.
22. Какие формы туризма целесообразно развивать столицами Игр Олимпиад?

Какие — столицам Олимпийских зимних игр?

23. Основные этапы подготовки к проведению Игр XXV Олимпиады в Барселоне.

24. Оцените туристский опыт Игр XXV Олимпиады в контексте развития олимпийского туризма.

25. Назовите основные причины отсутствия туристского интереса к Атланте во время проведения Игр XXVI Олимпиады.

26. Какие цели ставили перед собой представители туристской индустрии Австралии в преддверии Игр XXVII Олимпиады? Какие организации были привлечены к реализации данных целей?

27. Раскройте основные маркетинговые стратегии туристских организаций Австралии в рамках подготовки к Играм XXVII Олимпиады.

28. Каким образом было организовано продвижение туристского бренда Австралии в рамках подготовки к Играм XXVII Олимпиады?

29. Оцените эффект, оказанный Играм XXVII Олимпиады на туристскую индустрию Австралии.

30. Отметьте недочеты планирования развития туристской индустрии в контексте Игр XXVIII Олимпиады в Афинах.

31. Насколько полно представителям греческой туристской индустрии удалось реализовать цели, поставленные в преддверии Игр XXVIII Олимпиады?

32. Проблема культурной дистанции и пути ее решения в рамках Игр XXIX Олимпиады в Пекине.

33. Опишите влияние Игр XXIX Олимпиады на туристскую индустрию Китая.

34. Перечислите стратегии привлечения внимания туристов к Лондону и другим городам Великобритании в преддверии Игр XXX Олимпиады.

35. Назовите препятствия на пути развития туристской индустрии Бразилии в рамках Игр XXXI Олимпиады.

36. Раскройте основные тезисы развития туристской индустрии столицы зимних Игр, сформулированные по итогам проведения XV Олимпийских зимних игр в Калгари.

37. Какими были итоги проведения XVII Олимпийских зимних игр для туристской индустрии Лиллехаммера?

38. Перечислите основные факторы, не позволившие полностью реализовать туристский потенциал XVIII Олимпийских зимних игр в Нагано?

39. Кратко охарактеризуйте «1000-дневный план» развития туризма в штате Юта в контексте проведения XIX Олимпийских зимних игр.

40. Раскройте основные пункты стратегии туристского развития, сформулированные управлением по туризму Юты в преддверии XIX Олимпийских зимних игр.

41. В чем состояли сложности использования опыта предыдущих организаторов Олимпийских зимних игр при подготовке к зимним играм в Турине?

42. Перечислите задачи, поставленные перед туристской индустрией Турина в преддверии XX Олимпийских зимних игр.

43. Оцените результаты развития туризма в рамках XX Олимпийских зимних игр.



44. Охарактеризуйте варианты развития туристской индустрии Ванкувера, предложенные в преддверии XXI Олимпийских зимних игр.
45. Назовите проблемы развития выездного олимпийского туризма в России. Чем они вызваны?
46. Приведите примеры инновации туристской инфраструктуры в рамках подготовки к проведению XXII Олимпийских зимних игр в Сочи.
47. Какие проблемы города Сочи призвана решить разработка Генерального плана строительства и Градостроительной концепции Большого Сочи?
48. Перечислите планируемые пути реализации туристского потенциала Сочи как крупного всероссийского и международного курорта.
49. Охарактеризуйте Концепцию функционирования Бюро по размещению зрителей в период проведения Олимпийских игр 2014 года в городе Сочи, ее основные задачи и предполагаемые результаты работы.
50. Основные препятствия на пути развития Сочи как крупного российского и международного курорта.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.**

### ***а) основная литература:***

1. Мельникова, Н.Ю. История физической культуры и спорта : учеб. в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования, проф. подгот. по дисциплине "Ист. физ. культуры и спорта" : рек. федер. гос. бюджет. образоват. учреждением высш. проф. образования "Рос. гос. пед. ун-т им. А.И. Герцена" / Н.Ю. Мельникова, А.В. Трескин. - М.: Сов. спорт, 2013. - 392 с.: ил. [209808](#)

### ***б) дополнительная литература:***

1. История физической культуры и спорта : антология / Н.Ю. Мельникова [и др.]. - М.: Русь-Олимп, 2010. - 255 с.: ил. [187987](#)
2. История физической культуры и спорта : антология. Кн. 2. - М.: Русь-Олимп, 2011. - 319 с.: ил. [193306](#)

### ***в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы***

1. <http://www.olympic.org/> — официальный сайт Международного олимпийского комитета
2. <http://www.olympic.ru/> — официальный сайт Олимпийского комитета России
3. <http://sochi2014.com/> — сайт организационного комитета XXII Олимпийских зимних игр в Сочи
4. <http://www.minstm.gov.ru/> — официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации.
5. <http://unwto.org/> — официальный сайт Всемирной туристской организации (UNWTO)
6. [www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) — официальный сайт Российского союза туристической индустрии.
7. <http://tourlib.net/> — туристская библиотека, посвященная проблемам развития туризма.

8. Сайты организационных комитетов Игр Олимпиад и Олимпийских зимних игр.

9. Сайты туристских организаций стран, принимавших Игры Олимпиады и Олимпийские зимние игры.

*г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:*

**- программное обеспечение дисциплины (модуля):**

- Операционная система – Microsoft Windows.

- Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

- Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

**- современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы подготовки высшей квалификации:**

- Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту - [lib.sportedu.ru](http://lib.sportedu.ru)

- БМСИ (Библиотека международной спортивной информации) - электронная библиотека по спортивной тематике - [bmsi.ru](http://bmsi.ru)

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - [elibrary.ru](http://elibrary.ru)

- Электронно-библиотечная система IPRbooks - [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

- Электронно-библиотечная система Znanium.com - [znanium.com](http://znanium.com)

- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - [school-collection.edu.ru](http://school-collection.edu.ru)

- Российская государственная библиотека - [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

- Library.ru - информационно-справочный портал - [www.library.ru](http://www.library.ru)

- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)

- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

- Федеральный портал "Российское образование" - [www.edu.ru](http://www.edu.ru)

- Центр Олимпийских исследований Международного олимпийского комитета - [www.olympic.org/olympic-studies-centre](http://www.olympic.org/olympic-studies-centre)

- «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Олимпийский туризм: история и современность».**

1. Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).

2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, групповых и (или) индивидуальных консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине «Олимпийский туризм: история и современность» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» очной, заочной и заочной (ускоренной) формы обучения*

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования

Преподаватель: Никифорова А.Ю.

Сроки изучения дисциплины: 7 семестр для очной и заочной (ускоренной) формы, 9 семестр для заочной формы

Форма промежуточной аттестации: *Дифференцированный зачет.*

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>1</sup>	Максимальное кол-во баллов
1.	Контрольная работа 1 Олимпийский туризм и Игры Олимпиад	9	6
2.	Контрольная работа 2 Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	10	6
3.	Контрольная работа 3 Олимпийский туризм в России	11	6
4.	Опрос 1 Путешествия с Древних времен до Нового времени	5	5
5.	Опрос 2 Современная индустрия туризма	6	5
6.	Опрос 3 История современного олимпийского движения	7	5
7.	Опрос 4 Олимпийский туризм и Игры Олимпиад	8	5
8.	Опрос 5 Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	9	5
9.	Опрос 6 Олимпийский туризм в России	10	5
10.	Доклад, презентация	8-11	10
11.	Реферат	2-11	10
12.	Посещение занятий	1-12	12
13.	<i>Дифференцированный зачет</i>	12	20
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Доклад, презентация	6
2.	Реферат	10
3.	Эссе	9

<sup>1</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимися, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости в соответствии с набранными обучающимся баллами по дисциплинам (модулям), завершающихся дифференцированным зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Гуманитарный Институт**

**Кафедра Истории физической культуры,  
спорта и олимпийского образования**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.11.1 ОЛИМПИЙСКИЙ ТУРИЗМ: ИСТОРИЯ И  
СОВРЕМЕННОСТЬ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 "Гостиничное дело"

(код и наименование)

Направленность (профиль):

«Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная и заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**1. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

**2. Семестр освоения дисциплины:** 7 семестр для очной и заочной ускоренной формы обучения, 9 семестр для заочной формы обучения.

**3. Цель освоения дисциплины (модуля):** Цель предмета «Олимпийский туризм: история и современность» - вооружить студентов историческими знаниями, для последующего использования в практике своей будущей специальности. Воспитание историей - важный метод углубления умственной, нравственной и эстетической подготовки будущего бакалавра в области туризма.

**4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):**

*ОК-2 Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;*

*ОК-8 Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;*

*ПК-8 Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.*

**Краткое содержание дисциплины (модуля):**

### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	8	2	4	10		
2	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности	8	4	6	10		
3	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	8	2	4	10		
4	Олимпийский туризм и	8	4	6	10		

	Игры Олимпиады					
5	Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	8	4	6	10	
6	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	8	2	4	10	
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	диф. зачет

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	9	1	1	15		
2	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности	9	1	1	15		
3	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	9	1	1	15		
4	Олимпийский туризм и Игры Олимпиады	9	1	2	17		
5	Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	9	1	2	17		
6	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	9	1	1	15		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>	диф. зачет	

### Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Олимпийские игры Древней Греции, античные путешествия	7	1	1	15		
2	Возрождение Олимпийских игр, Олимпийские игры современности	7	1	1	15		
3	Современная туристская индустрия, событийный и спортивный туризм	7	1	1	15		
4	Олимпийский туризм и Игры Олимпиады	7	1	2	17		
5	Олимпийский туризм и Олимпийские зимние игры	7	1	2	17		
6	Олимпийский туризм в России, туристское наследие XXII Олимпийских зимних игр в Сочи	7	1	1	15		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		диф. зачет



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Гуманитарный Институт**

**Кафедра Истории физической культуры,  
спорта и олимпийского образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.11.2 СОВРЕМЕННОЕ ОЛИМПИЙСКОЕ ДВИЖЕНИЕ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 "Гостиничное дело"

(код и наименование)

Направленность (профиль):

«Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная и заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
*Гуманитарного института*  
Протокол № 66 от «24» апреля 2017 г.

Составители: Мельникова Наталия Юрьевна – кандидат педагогических наук,  
профессор, заведующая кафедрой ИФКСиОО РГУФКСМиТ  
Леонтьева Надежда Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент  
кафедры ИФКСиОО РГУФКСМиТ  
Никифорова Александра Юрьевна – преподаватель кафедры ИФКСиОО  
РГУФКСМиТ  
Леонтьева Любовь Сергеевна – заведующая методическим кабинетом кафедры  
ИФКСиОО РГУФКСМиТ

Рецензент:

---

(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

## **1. Цели освоения дисциплины**

Цель предмета «Современное Олимпийское движение» - вооружить студентов знаниями о современном Олимпийском движении и важной составной его части - Олимпийских играх, которые они смогут использовать в практике своей будущей специальности. Сформировать определенный уровень знаний, способствующий в ходе дальнейшей работы студентов улучшать общественное мнение об олимпизме, олимпийском движении и Олимпийских играх, и, в конечном счете, реализовывать гуманистические ценности олимпизма в обществе.

Перед спецкурсом «Современное Олимпийское движение» стоят следующие основные задачи:

- формирование у студентов прочных, глубоких знаний о современном олимпийском движении, целях, задачах, идеалах и ценностях олимпизма, гуманистическом потенциале Олимпийского спорта.
- вооружить студентов знаниями, способствующими в будущей работе формированию у детей и молодежи мотивации на спорт, занятий физическими упражнениями; интереса к Олимпийским играм и олимпийскому движению, стремления реализовывать через спорт гуманистические ценности.
- способствовать формированию у студентов соответствующих навыков, помогающих прививать детям и молодежи способностей по ведению всегда честной спортивной борьбы, проявлению воли и мужества к победе.

## **2. Место дисциплины «Современное олимпийское движение» в структуре ООП бакалавриата**

В системе теоретико-педагогических дисциплин, которые изучаются в университете, спецкурс «Современное олимпийское движение» занимает значительное место. Он принадлежит к профилирующим дисциплинам, помогает будущим специалистам лучше познать свою профессию и повысить педагогическую культуру, вооружает их исторической перспективой, непосредственно подготавливает к практической деятельности. Программа соответствует Федеральному Государственному образовательному стандарту 3+ высшего профессионального образования.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Заочная (ускоренная) форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-8 <i>Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	<b>Знать:</b> основные методы физического воспитания и укрепления здоровья. <b>Уметь:</b> регулярно следовать им в повседневной жизни, заботиться о своем здоровье и здоровье окружающих. <b>Владеть:</b> навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности.	7	9	7
ПК-8 <i>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</i>	<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий; организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей. <b>Уметь:</b> применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.	7	9	7

Основными требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение функциональными навыками, необходимыми для выполнения письменных учебных заданий в форме реферата, статьи, рецензии, графического моделирования (перевода информации в графическую форму);
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Освоение данной дисциплиной является необходимой основой для

последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также профессионального цикла, курсов по выбору соответствующих циклов, прохождения производственной практики и подготовки к Итоговой Государственной аттестации.

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Современное олимпийское движение».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	7	2	4	10		
2	Развитие Олимпийских видов спорта в крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	2	4	10		
3	Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	2	4	10		
4	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки	7	4	6	10		

	спортсменов высокого класса в этих странах.						
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	7	4	6	10		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	7	4	6	10		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		диф. зачет

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	9	1	1	14		
<b>2</b>	Развитие Олимпийских видов спорта в крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	9	1	1	16		
<b>3</b>	Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы	9	1	1	16		

	Олимпийского спорта.						
<b>4</b>	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.	9	1	1	16		
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	9	1	2	16		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	9	1	2	16		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		диф. зачет

### Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	7	1	1	14		
<b>2</b>	Развитие Олимпийских видов спорта в крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	1	1	16		
<b>3</b>	Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом	7	1	1	16		

	развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.						
<b>4</b>	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.	7	1	1	16		
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	7	1	2	16		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	7	1	2	16		
<b>Итого часов: 108</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>			диф. зачет

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

### Темы и краткое содержание.

#### Тема 1.

Предмет и задачи спецкурса «Современное Олимпийское движение». Основные дефиниции: олимпийское движение, спортивное сообщество, Олимпийские игры, Олимпийское сообщество. Составные части спецкурса: историография и источниковедение. История появления термина «Олимпийское движение». Генезис современного олимпийского движения. Уровень общественного развития крупнейших стран мира в сравнении с другими странами в области образования, культуры, просвещения, науки. Динамика уровня экономического и материального прогресса общества за последнее десятилетие. Обеспечение потребностей личности в современном обществе (проведение свободного времени, развлечения, преодоление вредных



привычек, отвлечение от различных проблем). Поддержание здоровья наций и восприятие спорта как превентивного и профилактического средства от различных заболеваний. Место физической культуры и спорта в укреплении обороноспособности стран мира. Значение спецкурса для получения студентами знаний, способствующих в будущей работе формированию у детей и молодежи мотивации на спорт, занятий физическими упражнениями; интереса к Олимпийским играм и олимпийскому движению, стремления реализовывать через спорт гуманистические ценности.

Методология и источники. В качестве основы преподавания спецкурса используется диалектико-материалистическая концепция в познании явлений и событий общества. Диалектико-материалистическая методология – это научно-теоретическая основа истории физической культуры и спорта и данного спецкурса, позволяющая использовать конкретные методы исследования: историко-теоретический анализ, обобщение и систематизация знаний, сопоставление и сравнение, структурный и статистический анализ, обобщение практики развития Олимпийского движения в различных странах мира.

Международный олимпийский комитет придает первостепенное значение сохранению традиций, моральных и воспитывающих ценностей олимпизма, особую роль отводя на современном этапе олимпийскому образованию населения. Олимпийское движение представляет собой культурную суперсистему, выходящую за пределы географических или расовых границ, не совпадающих ни с нацией, ни с государством, ни с социальной группой.

## **Тема 2.**

Состояние социально-экономического развития в крупнейших странах мира (США, Германия, Китай, Великобритания, страны Северной Европы). Развитие Олимпийских видов спорта в этих странах, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.

Социально-экономическое развитие крупнейших стран мира. Мировой финансовый кризис – его влияние на экономическую ситуацию в этих странах. Типы государств и их отношение к развитию спорта в стране. Демографическая ситуация в этих странах. Показатели здоровья населения, продолжительности жизни и физической подготовленности населения, обеспеченность работой, уровень производительности труда и роль физической активности населения, процент физически пассивных граждан в обществе. Основные источники финансирования физической культуры и спорта. Процентное соотношение финансирования физической культуры и спорта государством, частными и общественными организациями. Воспитание «здорового образа жизни» в этих странах. Экономический эффект от внедрения соответствующих программ. Подготовка тренерских кадров по Олимпийским видам спорта, порядок формирования сборных команд. Порядок материально-технического обеспечения сборных команд. Спортивная экипировка. Научно-методическое, медико-биологическое, медицинское, антидопинговое обеспечение Олимпийских сборных команд. Развитие Олимпийских видов спорта в этих

странах. Сравнительный анализ развития популярных в каждой отдельной стране Олимпийских видов спорта.

### **Тема 3.**

Сравнительный анализ социально-экономического развития в странах Африки, Латинской Америки и Азии. Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом развитии этих стран, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.

Бурное социально-экономическое развитие в странах Африки, Азии и Латинской Америки за последние годы. Демографическая ситуация в этих странах. Развитие спорта в этих странах. Выход новых стран Африки, Азии и Латинской Америки на Олимпийскую арену. Показатели здоровья населения, продолжительности жизни и физической подготовленности населения, обеспеченность работой, уровень производительности труда и роль физической активности населения, процент физически пассивных граждан в обществе. Сравнительный анализ социальных факторов, влияющих на демографическую ситуацию в странах Африки и Латинской Америки. Основные источники финансирования Олимпийского спорта. Степень обеспеченности специалистами в области физической культуры и спорта, порядок формирования сборных команд. Помощь крупных стран в организации и совершенствовании систем подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта. Порядок материально-технического обеспечения сборных команд. Спортивная экипировка. Научно-методическое, медико-биологическое, медицинское, антидопинговое обеспечение Олимпийских сборных команд. Развитие Олимпийских видов спорта в этих странах.

### **Тема 4.**

Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.

Системы руководства физической культурой и спортом, сложившиеся в США, Китае и странах Северной Европы к настоящему моменту. Деятельность национальных спортивных организаций по руководству Олимпийскими видами спорта в этих странах. Сравнительный анализ этих систем – сходства и различия, положительные и отрицательные аспекты.

Системы руководства физической культурой и спортом, сложившиеся в странах Африки, Азии и Латинской Америки на сегодняшний день. Деятельность национальных спортивных организаций по руководству Олимпийскими видами спорта в странах Африки, Азии и Латинской Америки. Олимпийский совет Азии – его деятельность по развитию Олимпийских видов спорта в регионе. Высший Совет спорта Африки – его вклад в развитие Олимпийского спорта на Африканском континенте. Панамериканская спортивная организация – работа по развитию Олимпийского спорта в Латинской Америке.

Подготовка спортивного Олимпийского резерва в специализированных организациях и образовательных учреждениях, национальные и региональные центры спортивной Олимпийской подготовки

### **Тема 5.**

МОК. Роль и деятельность президента МОК Жака Рогге. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций. Томас Бах - 9-й Президент МОК.

Принципы и основные положения деятельности Международного Олимпийского комитета. Комиссии МОК. Выборы нового президента МОК в 2001 году. Деятельность Ж. Рогге на посту президента МОК, реформы, проведенные в Олимпийском движении под его руководством. Положительные и отрицательные аспекты новых Олимпийских реформ. Выборы президента МОК 2009 года.

Представительство мировой спортивной общественности в МОК, Всемирном антидопинговом Агентстве, Ассоциации Международных спортивных федераций, Ассоциации национальных Олимпийских комитетов.

Томас Бах - деятель немецкого и международного олимпийского движения. Президент Международного олимпийского комитета с 10 сентября 2013 года, ранее президент Олимпийской спортивной конфедерации Германии. Президент апелляционного комитета Спортивного арбитражного суда. Фехтовальщик на рапирах, олимпийский чемпион 1976 года в командном первенстве, чемпион мира 1977 года в командном первенстве.

Спортсмены стран мира на Олимпийских играх в III тысячелетии. Выдающиеся Олимпийские чемпионы современности.

Итоги выступления спортсменов США, Германии, Китая, Великобритании, России и других ведущих спортивных держав на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних играх в III тысячелетии.

Выдающиеся Олимпийские чемпионы современности – М. Фелпс (плавание, Австралия), Е. Исинбаева (легкая атлетика, Россия), Ю. Болт (легкая атлетика, Ямайка), К. Бекеле (легкая атлетика, Эфиопия), Б. Клэй (легкая атлетика, США), Я. Лю (тяжелая атлетика, Китай), В. Везали (фехтование, Италия), Б. Штефан (плавание, Германия), Ч. Хе (прыжки в воду, Китай), К. Хой (велоспорт, Великобритания) и др..

### **Тема 6.**

Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Роль Паралимпизма в гуманизации общества. Итоги Паралимпийских игр современности.

Паралимпийские игры – всемирные соревнования спортсменов-инвалидов. Деятельность международного Паралимпийского комитета по организации и проведению Паралимпийских и других всемирных игр людей с ограниченными возможностями. Сотрудничество с МОК, содействие развитию спорта людей с ограниченными возможностями без дискриминации. Расширение спектра видов заболеваний, с учетом специфики которых

комплектуется программа Паралимпиад на современном этапе. Паралимпийские игры – важное средство социализации лиц с отклонениями в состоянии здоровья, познанию мира и себя в этом мире. Итоги Паралимпийских игр 2000, 2004 и 2008 г.г., Паралимпийских зимних игр 2002, 2006, 2010 г.г. Перспективы выступления Паралимпийской сборной России на Играх в Сочи и Лондоне.

Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения. Юношеские Олимпийские игры.

Взаимосвязь олимпийского движения с социальными процессами и глобальными закономерностями развития общества. Влияние мирового экономического кризиса на Олимпийское движение в целом и на организацию и проведение Олимпийских игр в частности.

Использование Игр в политических целях. Возрастание условий позитивного развития отношений спорта и политики. Миротворческая миссия спорта, ее истоки и современность.

Негативные процессы в олимпийском движении (коррупция, подкуп, судейство в Олимпийских играх III тысячелетия). Модернизация программы Олимпийских игр в соответствии с новыми тенденциями развития мирового сообщества.

Паралимпийские игры как неперемное условие всесторонней реабилитации и социальной адаптации инвалидов.

От Всемирных Юношеских игр в Москве (1998 г.) к Юношеским Олимпийским играм в Сингапуре (2010 год.). Молодежь и Олимпийское движение в III тысячелетии. Юношеские европейские фестивали. Национальные юношеские спортивные соревнования

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Современное олимпийское движение»**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине «Современное олимпийское движение». (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

### **Вопросы к дифференцированному зачету по курсу «Современное олимпийское движение»**

1. Что изучает Современное Олимпийское движение?
2. Что составляет научно-теоретическую и методологическую основы изучения предмета?
3. В чем состоит значение Современного Олимпийского движения для

подготовки специалистов в области физической культуры и спорта?

4. Основные тенденции развития Олимпийского движения на современном этапе.
5. Что такое Паралимпийские игры?
6. Спортивное движение лиц с ограниченными возможностями.
7. Что входит в содержание понятий «Олимпизм», «Олимпийское движение», «Олимпийские игры»?
8. Приведите примеры использования Олимпийских игр в политических целях.
9. Кризисные явления в международном олимпийском движении. Приведите примеры. С чем они связаны?
10. Взаимосвязь олимпийского движения с социальными процессами в современном обществе.
11. Кто представляет МОК в России на современном этапе? Их вклад в развитие отечественного спорта.
12. Олимпийское движение в период Игр XXX Олимпиады в Лондоне (2012 г.) и XXII Олимпийских зимних Игр в Сочи (2014 г.)
13. Что вы знаете об экологии в олимпийском движении?
14. Что вы знаете об участии России в современном олимпийском движении?
15. Что вы знаете о современном МОК (задачи, структура, содержание работы, проблемы)?
16. Деятельность государственных и общественных организаций по руководству Олимпийским движением в Российской Федерации.
17. Когда был создан Олимпийский комитет России? Каковы его задачи?
18. Что вы знаете о законе «О физической культуре и спорте» в Российской Федерации?
19. Роль международных спортивных федераций в олимпийском движении. Создание и деятельность ГАМСФ.
20. Национальные Олимпийские комитеты. Что вы о них знаете? Создание и деятельность АНОК.
21. Назовите олимпийских чемпионов и призеров - студентов и выпускников нашего вуза.
22. Назовите олимпийских чемпионов и призеров Олимпийских игр, а также выдающихся тренеров – преподавателей и сотрудников нашего вуза.
23. Роль комиссий МОК в развитии Олимпийского движения на современном этапе.
24. Дайте характеристику социально-экономического развития США. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?
25. Дайте характеристику социально-экономического развития Китая. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?
26. Дайте характеристику социально-экономического развития Великобритании. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?
27. Дайте характеристику социально-экономического развития стран Северной Европы. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?
28. Дайте характеристику социально-экономического развития стран Азии. Как

отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?

29. Дайте характеристику социально-экономического развития стран Африканского региона. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?

30. Дайте характеристику социально-экономического развития стран Латинской Америки. Как отражается оно на состоянии физической культуры и спорта страны?

31. Какие проблемы существуют в странах Африки и Латинской Америки в отношении здоровья населения (рождаемость, продолжительность жизни, наиболее распространенные заболевания и т.д.)?

32. Основные источники финансирования физической культуры и спорта в крупнейших странах мира. Сравнительный анализ.

33. Основные источники финансирования физической культуры и спорта в развивающихся странах.

34. Роль Олимпийского движения в пропаганде «здорового образа жизни» в зарубежных странах. Анализ результатов.

35. Могли бы Вы привести примеры экономического эффекта от внедрения в обществе «здорового образа жизни»?

36. Расскажите о состоянии спорта лиц с ограниченными возможностями.

37. Паралимпийский комитет – какие функции он выполняет. Порядок финансирования. Связь с соответствующими международными организациями.

38. Что Вы знаете о Международном Сурдолимпийском комитете и о Спецолимпиадах? Взаимодействие с МОК.

39. Расскажите о выступлении представителей инвалидного спорта России на международных соревнованиях и в Играх Паралимпиад, Сурдолимпийских играх и Спецолимпиадах.

40. Какая система подготовки спортивного резерва сложилась к началу XXI века в крупнейших странах мира. Насколько она рациональна?

41. Какая система подготовки спортивного резерва сложилась к началу XXI века в странах Африки. Насколько она рациональна?

42. Какая система подготовки спортивного резерва сложилась к началу XXI века в странах Азии. Насколько она рациональна?

43. Какая система подготовки спортивного резерва сложилась к началу XXI века в странах Латинской Америки. Насколько она рациональна?

44. Материально-техническое обеспечение олимпийских сборных команд стран мира. Помощь спонсоров. Сравнительный анализ подобного обеспечения в различных странах.

45. Сравнительный анализ биологического, научно-методического, медицинского, антидопингового обеспечения олимпийских сборных команд зарубежных стран.

46. Достижения отечественного спорта в настоящее время на международной арене.

47. Как бы Вы оценили рейтинг США, Китая, Великобритании, Германии в международном Олимпийском движении в наши дни. Что определяет этот рейтинг?

48. Как бы Вы оценили рейтинг стран Латинской Америки в международном Олимпийском движении в наши дни. Что определяет этот рейтинг?
49. Как бы Вы оценили рейтинг стран Африки в международном Олимпийском движении в наши дни. Что определяет этот рейтинг?
50. Как бы Вы оценили рейтинг стран Азии в международном Олимпийском движении в наши дни. Что определяет этот рейтинг?
51. Как бы Вы оценили рейтинг стран Северной Европы в международном Олимпийском движении в наши дни. Что определяет этот рейтинг?
52. Мировой финансовый кризис и его влияние на международное Олимпийское движение на современном этапе.
53. Современное состояние Олимпийской программы.
54. Положительные и отрицательные аспекты новых олимпийских реформ в начале XXI века.
55. Деятельность Жака Рогга на посту президента МОК. Реформы, проведенные в олимпийском движении под его руководством.
56. Томас Бах – 9 президент МОК
57. Представительство мировой спортивной общественности в МОК, АМСФ, АНОК.
58. Итоги выступления крупнейших стран на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних Играх третьего тысячелетия.
59. Итоги выступления стран Африки на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних Играх третьего тысячелетия.
60. Итоги выступления стран Латинской Америки на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних Играх третьего тысячелетия.
61. Итоги выступления стран Азии на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних Играх третьего тысячелетия.
62. Итоги выступления стран Северной Европы на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних Играх третьего тысячелетия.
63. Роль Паралимпизма в гуманизации современного общества.
64. Итоги Паралимпийских игр третьего тысячелетия.
65. Всемирные Юношеские игры в Москве (1998 г.) как этап подготовки к Юношеским Олимпийским играм в Сингапуре (2010 г.)
66. Молодежь и олимпийское движение в третьем тысячелетии.
67. Юношеские Европейские фестивали. Их роль в развитии молодежного спортивного и олимпийского движения.
68. Итоги Игр XXX Олимпиады в Лондоне (2012 г.) и XXII Олимпийских зимних Игр в Сочи (2014 г.).

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.**

### ***а) основная литература:***

1. Мельникова, Н.Ю. История физической культуры и спорта : учеб. в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования, проф. подгот. по дисциплине "Ист. физ. культуры и спорта" : рек. федер. гос. бюджет. образоват. учреждением высш. проф. образования "Рос. гос. пед. ун-т им. А.И.

Герцена" / Н.Ю. Мельникова, А.В. Трескин. - М.: Сов. спорт, 2013. - 392 с.: ил. [209808](#)

**б) дополнительная литература:**

1. История физической культуры и спорта : антология / Н.Ю. Мельникова [и др.]. - М.: Русь-Олимп, 2010. - 255 с.: ил. [187987](#)

2. История физической культуры и спорта : антология. Кн. 2. - М.: Русь-Олимп, 2011. - 319 с.: ил. [193306](#)

**в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. Официальный сайт кафедры ИФКСиОО <http://history.sportedu.ru>

2. Официальный сайт МОК [www.ioc.org](http://www.ioc.org)

3. Официальный сайт ОКР <http://www.olympic.ru/>

4. Официальный сайт ЦОА <http://coa.sportedu.ru/>

5. Официальный сайт Минспорта РФ

6. Официальные сайты МСФ, сайты федераций РФ по видам спорта

7. Официальный сайт журнала «Олимпийская панорама» <http://op-tours.ru/>

8. Официальные сайты периодической печати в области физической культуры и спорта

**г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

**- программное обеспечение дисциплины (модуля):**

- Операционная система – Microsoft Windows.

- Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

- Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

**- современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы подготовки высшей квалификации:**

- Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту - [lib.sportedu.ru](http://lib.sportedu.ru)

- БМСИ (Библиотека международной спортивной информации) - электронная библиотека по спортивной тематике - [bmsi.ru](http://bmsi.ru)

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - [elibrary.ru](http://elibrary.ru)

- Электронно-библиотечная система IPRbooks - [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

- Электронно-библиотечная система Znanium.com - [znanium.com](http://znanium.com)

- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - [school-collection.edu.ru](http://school-collection.edu.ru)

- Российская государственная библиотека - [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

- Library.ru - информационно-справочный портал - [www.library.ru](http://www.library.ru)

- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)

- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

- Федеральный портал "Российское образование" - [www.edu.ru](http://www.edu.ru)



- Центр Олимпийских исследований Международного олимпийского комитета - [www.olympic.org/olympic-studies-centre](http://www.olympic.org/olympic-studies-centre)
- «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Современное олимпийское движение».**

1. Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, групповых и (или) индивидуальных консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине «Современное олимпийское движение» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления «Гостиничное дело» профиля «Гостиничная деятельность» очной, заочной и заочной (ускоренной) форм обучения*

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования

Преподаватель: Никифорова А.Ю.

Сроки изучения дисциплины: 7 семестр для очной и заочной (ускоренной) формы обучения, 9 семестр для заочной формы обучения.

Форма промежуточной аттестации *Дифференцированный зачет*.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>1</sup>	Максимальное кол-во баллов
1.	Контрольная работа 1 Развитие олимпийского движения в странах мира	9	9
2.	Контрольная работа 2 Современное олимпийское движение: структура, проблемы и перспективы	11	9
3.	Тест	12	12
4.	Опрос 1 Развитие олимпийского движения в странах мира	8	5
5.	Опрос 2 Управление спортом в странах мира	10	5
6.	Опрос 3 Олимпийское движение в современной цивилизации	10	5
7.	Доклад, презентация	8-10	10
8.	Доклад, презентация	11-13	10
9.	Реферат	2-13	10
10.	Посещение занятий	1-13	5
11.	<i>Дифференцированный зачет</i>	13	20
	<b>ИТОГО</b>	<b>100 баллов</b>	

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Доклад, презентация	6
2.	Реферат	10
3.	Эссе	9

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

<sup>1</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимися, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

## V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости в соответствии с набранными обучающимся баллами по дисциплинам (модулям), завершающихся дифференцированным зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Гуманитарный Институт**

**Кафедра Истории физической культуры,  
спорта и олимпийского образования**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.В.ДВ.11.2 СОВРЕМЕННОЕ ОЛИМПИЙСКОЕ ДВИЖЕНИЕ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 "Гостиничное дело"

(код и наименование)

Направленность (профиль):

«Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная и заочная (ускоренная)*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**1. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

**2. Семестр освоения дисциплины:** 7 семестр для очной и заочной ускоренной формы обучения, 9 семестр для заочной формы обучения.

**3. Цель освоения дисциплины (модуля):** Цель предмета «Современное олимпийское движение» - вооружить студентов историческими знаниями, для последующего использования в педагогической практике своей будущей специальности. Воспитание историей - важный метод углубления умственной, нравственной и эстетической подготовки будущего бакалавра в области физической культуры и спорта.

**4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):**

ОК-8 *Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;*  
 ПК-8 *Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.*

**5. Краткое содержание дисциплины (модуля):**

#### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	7	2	4	10		
2	Развитие Олимпийских видов спорта в крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	2	4	10		
3	Роль Олимпийского	7	2	4	10		

	спорта в социально-экономическом развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.						
<b>4</b>	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.	7	4	6	10		
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	7	4	6	10		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	7	4	6	10		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		диф. зачет

### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	9	1	1	14		
<b>2</b>	Развитие Олимпийских видов спорта в	9	1	1	16		

	крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.						
<b>3</b>	Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	9	1	1	16		
<b>4</b>	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.	9	1	1	16		
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	9	1	2	16		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	9	1	2	16		
<b>Итого часов: 108</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>			диф. зачет

### Заочная (ускоренная) форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	----------------------------	---------	---	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
<b>1</b>	Современное Олимпийское движение – введение в предмет.	7	1	1	14		
<b>2</b>	Развитие Олимпийских видов спорта в крупнейших странах мира, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	1	1	16		
<b>3</b>	Роль Олимпийского спорта в социально-экономическом развитии этих стран Африки, Латинской Америки и Азии, системы подготовки тренеров по Олимпийским видам спорта, состояние материально-технической базы Олимпийского спорта.	7	1	1	16		
<b>4</b>	Анализ системы руководства Олимпийским спортом в США, Китае, странах Северной Европы и ряда стран Африки, Азии и Латинской Америки. Опыт подготовки спортсменов высокого класса в этих странах.	7	1	1	16		
<b>5</b>	МОК. Роль и деятельность президента МОК. Сравнительный анализ представительства стран мира в составе МОК и международных спортивных федераций.	7	1	2	16		
<b>6</b>	Паралимпийский спорт как составная часть Олимпийского движения. Основные проблемы и перспективы современного Олимпийского и Паралимпийского движения.	7	1	2	16		
<b>Итого часов: 108</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		диф. зачет





Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.14.1 ОРГАНИЗАЦИЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель:

Кобелева Ольга Викторовна – к.псх.н., доцент кафедры Туризма и гостиничного дела  
РГУФКСМиТ

Рецензент:

### **1.Цель освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности - изучить общие вопросы организации санаторно-курортной помощи населению; изучить культурно-анимационную деятельность в условиях санаторно-курортных учреждениях, овладеть практическими навыками управления как санаторно-курортного комплекса в целом, так и отдельных его структур, касающихся профессиональной деятельности по специальности.

Обучение ведется на русском языке.

### **2.Место дисциплины в структуре ООП**

Место дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.14.1. Организация санаторно-курортной деятельности для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 3 курсе обучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Профессиональная этика и этикет, Международный протокол и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### **3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП**

<b>Шифр компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>	<b>Этап формирования компетенции (номер семестра)</b>		
		<b>Очная форма обучения</b>	<b>Очно-заочная форма обучения</b>	<b>Заочная форма обучения</b>
<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

<b>ОК-2</b>	<i>Знать:</i> - особенности национальных традиций.	6		8
<b>ОК-6</b>	<i>Уметь:</i> - анализировать информационные источники (сайты, форумы, периодические издания).	6		8
<b>ПК-7</b>	<i>Уметь:</i> - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие санаторно-курортную деятельность.	6		8

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Организация санаторно-курортного обслуживания населения.	6	6	12	14		
2	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		6	10	26		
3	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Организация санаторно-курортного обслуживания населения.	8	1	2	30		

2	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		2	4	34		
3	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Организация санаторно-курортного обслуживания населения.	8	1	2	30		
2	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		2	4	34		
3	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

## 5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет.

Примерный перечень вопросов для устного ответа на дифференцированном зачете:

1. Санаторно-курортное лечение: основные виды.
2. Стандарты санаторно-курортного лечения. Качество санаторно-курортной помощи.
3. Проектирование лечебно-оздоровительного продукта и его ценообразование.
4. Санаторно-курортный комплекс России.

5. Санаторий как основное лечебно-профилактическое учреждение. Классификации санаториев: общетерапевтические и специализированные, противотуберкулезные; для взрослого и детского населения; однопрофильные и многопрофильные.
6. Детский санаторий и его специфические особенности.
6. Санаторий-профилакторий.
7. Зарождение и развитие курортов. Факторы зарождения курортов и специфика их развития.
8. Курортное дело как наиболее древний вид туристской индустрии.
9. Основные периоды развития курортного дела: стихийно-эмпирический, научно-курортологический, коммерческий, дифференцированный.
10. Развитие курортов в России. Основные этапы развития курортов в России: начальный (XVII-XIX вв.), предпринимательский (XIX в. – 1917г.), советский (1917-1991гг.), переходный (с 1992 г.), современный.
11. Современный этап развития санаторно-курортных комплексов Российской Федерации. Приобретение хозяйственной самостоятельности рекреационными предприятиями. Институт посредников. Внебюджетные здравницы.
12. Современная организация сервиса в санаторно-курортных комплексах.
13. Стратегия развития сервиса на курортах.
14. Формирование сервиса в санаторно-курортных комплексах в соответствии с видами ресурсов: природные ресурсы, культурно-исторические, социально-экономические, финансово-кредитные, производственно-трудовые.
15. Факторы, особенности и закономерности современной организации сервиса в СКК.
16. Планирование, организация, мотивация, контроль и координация санаторно-курортной деятельности.
17. Санаторно-курортный менеджмент и маркетинг.
18. Основные услуги СКК: лечебно-профилактические, размещения, питания, спортивно-оздоровительные, анимационно-досуговые, сервисные и бытовые.
19. Правила направления больных в санатории.
20. Оборудование и оздоровительные технологии курортов.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **а) Основная литература:**

1. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.
2. Нездойминов, С.Г. Современные тенденции развития лечебно-оздоровительного туризма в Украине / Нездойминов Сергей Георгиевич // Туризм: право и экономика. - 2014. - № 2. - С. 20-24.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Дусенко, С. В. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы Авилова Н. Л., Балицкая И. В. и др. / *Монография*. – М., Изд. : РГУФКСМиТ, 2017. – 236 с.
2. Столяренко А. М. Психология и педагогика : учебник для студентов вузов. – 3-е изд., доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 543 с.  
[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446437](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446437)

в) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–*программное обеспечение дисциплины:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–*современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

- *перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

– Конгрессно-выставочная деятельность.

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовое зал.



## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Организация санаторно-курортной деятельности для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса очной формы обучения и 4 курса заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 6-й семестр (очная форма обучения), 8-й семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	30
2	Выступление на семинаре «Грязелечение».	24 неделя	10
3	Выступление на семинаре «Классификация курортов».	26 неделя	10
4	Выступление на семинаре «Мировые курорты».	28 неделя	10
5	Презентации по темам 1-3	24-29 недели	20
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	10
2	Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом	15
3	Презентация по темам 1-3	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.14.1 ОРГАНИЗАЦИЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.

**1. Семестр освоения дисциплины:** 6 семестр (очно), 8 семестр (заочно).

Цель освоения дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности - изучить общие вопросы организации санаторно-курортной помощи населению; изучить культурно-анимационную деятельность в условиях санаторно-курортных учреждениях, овладеть практическими навыками управления как санаторно-курортного комплекса в целом, так и отдельных его структур, касающихся профессиональной деятельности по специальности.

Обучение ведется на русском языке.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП**

Место дисциплины Организация санаторно-курортной деятельности в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.14.1. Организация санаторно-курортной деятельности для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 3 курсе обучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Профессиональная этика и этикет, Международный протокол и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
	наименование			

1	3	5	6	7
<b>ОК-2</b>	<i>Знать:</i> - особенности национальных традиций.	6		4
<b>ОК-6</b>	<i>Уметь:</i> - анализировать информационные источники (сайты, форумы, периодические издания).	6		4
<b>ПК-7</b>	<i>Уметь:</i> - выявлять потребности потребителей, - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие санаторно-курортную деятельность.	6		4

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Организация санаторно-курортного обслуживания населения.	6	6	12	14		
2	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		6	10	26		
3	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Организация	8	1	2	30		

	санаторно-курортного обслуживания населения.						
<b>2</b>	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		2	4	34		
<b>3</b>	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
<b>1</b>	Тема 1. Организация санаторно-курортного обслуживания населения.	<b>8</b>	1	2	30		
<b>2</b>	Тема 2. Курортно-рекреационные ресурсы России.		2	4	34		
<b>3</b>	Тема 3. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях.		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ. 12.2 Международный протокол**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № \_77\_ от «\_25\_» \_\_\_\_\_04\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_



## 1. Цель дисциплины

**Цель дисциплины** Международный протокол: познакомить студентов с правилами современного международного этикета, традициями и современными тенденциями международного дипломатического протокола, этикета, видами приемов и их особенностями, методами обслуживания дипломатических приемов, особенностями проведения дипломатических приемов в отдельных странах.

**Учебные задачи дисциплины:** изучение делового этикета, правила общения, особенности дипломатического этикета, планирование и укрепление межличностных отношений, искусство самопрезентации.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Международный протокол относится к вариативной части блока обязательных дисциплин.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Психология, Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве, Организация питания в гостинице.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах, Документационное обеспечение профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-6	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы; - особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека; - основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.	6		8
	<b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики; - выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе	6		8

	<p>межличностной коммуникации с учетом ее специфики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.</li> </ul>			
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностями к конструктивной критике и самокритике.</li> <li>- умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях,</li> <li>- навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.</li> </ul>	6		8
<b>ПК-6</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона;</li> <li>-теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений</li> <li>-технологии формированию гостиничного продукта;</li> <li>-формы и методы выявления потребностей потребителя</li> </ul>	6		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания;</li> <li>-выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>- формировать гостиничный продукт;</li> </ul>	6		8
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;</li> <li>- навыками выявления потребностей потребителя,</li> <li>-навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>-навыками формирования гостиничного продукта.</li> </ul>	6		8
<b>ПК-8</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы , регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий;</li> <li>- организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	6		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> </ul>	6		8

	-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей			
	<b>Владеть:</b> - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; - навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей	6		8

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	6	16	10	20		
2	Дипломатия и дипломатический протокол.		16	10	20		
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.		16	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>48</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного занятия семинарского	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	8	2	2	32		
2	Дипломатия и дипломатический протокол.		1	4	32		
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.		1	2	32		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного занятия семинарского	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	8	2	2	32		
2	Дипломатия и дипломатический протокол.		1	4	32		
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика		1	2	32		

ведения деловой беседы.						
<b>Итого часов:</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диф. зачет</b>

## **5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – 6 семестр – очная форма; 8-заочная форма.

### ***Вопросы для устного ответа на зачете:***

1. Культура делового общения и нормы этикета.
2. Особенности и значение делового этикета.
3. Дипломатия как особый вид государственной деятельности.
4. Дипломатическая служба и дипломатический корпус.
5. Дипломатических протокол и установление дипломатических отношений.
6. Виды визитов и особенности организации визитов на высшем уровне.
7. Этикет вербального общения.
8. Формы обращения, приветствия, знакомства.
9. Визитная карточка и ее протокольные возможности.
10. Регламентация одежды в официально-деловом общении.
11. Имидж дипломата.
12. Правила и нормы дипломатического этикета.
13. Основные правила протокольного визита.
14. Правила гостеприимства.
15. Понятия, значения и виды приемов.
16. Дипломатические приемы.
17. Подготовка приема.
18. Азы делового общения.
19. Формула самопрезентации «Быстрый старт или Четыре «О»».
20. Виды межличностных отношений.
21. В чем заключаются правила Дейла Карнеги.
22. Этапы развития межличностных отношений.
23. Деловое общение, его виды и формы.
24. Виды методов как начать беседу.
25. Основные правила влияния на людей.
26. Основные принципы, которые являются универсальными и могут быть применены в любой ситуации.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **А) Основная:**

1. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.

**Б)Дополнительная:**

1. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов,: рек. УМЦ "Проф. учеб."/ В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.: ил.
2. <https://search.rsl.ru/#ff=11.12.2017&s=fdatedesci> Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие / С.В. Дусенко. Гриф УМО по образованию в области сервиса и туризма. - М.: Академия, 2015.
3. <https://search.rsl.ru/#ff=11.12.2017&s=fdatedesc> Дусенко С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития./*Монография.* - Курск: ЮЗГУ, 2012. – 310 с.
4. <https://rucont.ru/efd/352497> Профессиональная этика и служебный этикет : учебник / В.Я. Кикоть, И.И. Аминов, А.А. Гришин, ред.: В.Я. Кикоть .— М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 560 с. : ил. — Авт. указ. на обороте тит. листа .— ISBN 978-5-238-01984-0 ISBN; 978-5-238-01984-0 .УДК; 172.2(075.8) ББК; 87.75я73-1+ 67.7п5я73-1

**в)Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека Социологии, Психологии, Управления.
9. <http://politsocio.uara.ru/> <http://voprosopolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

**г) Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
5. Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

**Отечественные базы данных:**

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

**Зарубежные базы данных:**

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

*3. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах
- Профессиональная этика и этикет

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

**ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

*по дисциплине* Международный протокол для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса – по очной, 4-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

**I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6-й (очная форма обучения), 8-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *Диф.зачет*

**II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ  
УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ**

<b>№</b>	<b>Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости</b>	<b>Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Этикет: определение, происхождение, содержание»</i>	<i>23-24 неделя</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «История возникновения правил этикета. Особенности и значение делового этикета»</i>	<i>25-28 неделя</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Дипломатия как особый вид повседневной государственной деятельности»</i>	<i>29-31 неделя</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Искусство дипломатии. Виды визитов и особенности организации визитов на высшем уровне. Церемония встречи и проводов, ее особенности в зависимости от характера и формата визита. Беседа дипломата – важный инструмент дипломатической службы. Этикет вербального общения. Формы обращения, приветствия и знакомства. Визитная карточка и ее протокольные возможности»</i>	<i>33-35 неделя</i>	15
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Роль и место норм международной вежливости в современной дипломатии. Дипломатическая служба. Дипломатический протокол»</i>	<i>36-37 неделя</i>	15
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре: «Искусство самопрезентации. Планирование и укрепление межличностных отношений»</i>	<i>38-40 неделя</i>	15
8	<i>Выполнение тестового задания по темам 1-3</i>	<i>41 неделя</i>	10
9	<b>Диф.зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
3	<i>Дополнительные вопросы по темам 1-3</i>	15

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной



программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

#### IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

##### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

##### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ. 12.2 Международный протокол**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единицы.

**Семестр освоения дисциплины:** 6 семестр (очно), 8-семестр (заочно).

### 1.Цели освоения дисциплины

**Цель дисциплины** Международный протокол: познакомить студентов с правилами современного международного этикета, традициями и современными тенденциями международного дипломатического протокола, этикета, видами приемов и их особенностями, методами обслуживания дипломатических приемов, особенностями проведения дипломатических приемов в отдельных странах.

**Учебные задачи дисциплины:** изучение делового этикета, правила общения, особенности дипломатического этикета, планирование и укрепление межличностных отношений, искусство самопрезентации.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-6	<b>Знать:</b> - структуру общества как сложной системы; - особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека; - основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику.	6		8
	<b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики; - выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; - самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов.	6		8
	<b>Владеть:</b> - способностями к конструктивной критике и самокритике. - умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях, - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства.	6		8
ПК-6	<b>Знать:</b>	6		8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона;</li> <li>-теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений</li> <li>-технологии формированию гостиничного продукта;</li> <li>-формы и методы выявления потребностей потребителя</li> </ul>			
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания;</li> <li>-выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>- формировать гостиничный продукт;</li> </ul>	6		8
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;</li> <li>- навыками выявления потребностей потребителя,</li> <li>-навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>-навыками формирования гостиничного продукта.</li> </ul>	6		8
<b>ПК-8</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правовые и нормативные документы , регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- основы производственно – технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий;</li> <li>- организацию технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	6		8
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,</li> <li>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>-использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	6		8
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;</li> <li>- навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей</li> </ul>	6		8

### 3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	6	16	10	20		
2	Дипломатия и дипломатический протокол.		16	10	20		
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.		16	10	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>48</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	8	2	2	32		

2	Дипломатия и дипломатический протокол.		1	4	32	
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.		1	2	32	
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>	<b>Диф. зачет</b>

Заочная форма обучения (ускоренная)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
1	Основы этикета. Культура делового общения и нормы этикета.	8	2	2	32		
2	Дипломатия и дипломатический протокол.		1	4	32		
3	Дипломатический этикет. Самопрезентация и тактика ведения деловой беседы.		1	2	32		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диф. зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт гуманитарный**  
**Кафедра экономики и права**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Б1.В.ДВ.13.1 Социально-экономические исследования в туризме и гостеприимстве»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"  
(код и наименование)

Профиль "Гостиничная деятельность"  
(код и наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*  
Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Гуманитарного института  
Протокол № 66 от «24» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры

---

(наименование)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры

---

(наименование)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры

---

(наименование)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры

---

(наименование)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составитель: Симдянкин Аркадий Анатольевич, д-р техн. наук, профессор,  
кафедра экономики и права

(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

Рецензент: Жукова Ольга Владиславовна, к.э.н., доцент кафедры менеджмента и  
экономики спорта им. В.В. Кузина

(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)



## **1.Цель освоения дисциплины (модуля)**

Целью освоения дисциплины (модуля) «Социально-экономические исследования в туризме и гостеприимстве» является формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области основ статистики, статистических расчетов и методов статистического анализа в области социально-экономических исследований, которые могут быть в дальнейшем использованы в профессиональной деятельности. Язык обучения – русский.

## **2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)**

Дисциплина «Социально-экономические исследования в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.13.1) образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), реализуемого по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 "Гостиничное дело".

«Социально-экономические исследования в туризме», как учебная дисциплина в системе подготовки студентов, связана:

- в теоретико-методологическом направлении – с «Маркетингом в туризме и гостиничном бизнесе», «Экономикой туризма»;
- в направлении, обеспечивающем изучение количественных форм экономических явлений и процессов, – с «Математикой» и «Экономикой».

Указанные связи дисциплины «Социально-экономические исследования в туризме и гостеприимстве» дают студенту системное представление о комплексе изучаемых дисциплин в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом, что обеспечивает соответствующий теоретический уровень и практическую направленность в системе обучения и будущей деятельности экономиста.

В дальнейшем знания, умения и навыки студентов, сформированные в процессе изучения статистики (включая методологию системы национальных счетов) используются при изучении других дисциплин направления, а также при выполнении учебно-исследовательских аналитических работ, курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

**3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>ОК-3</b>	<i>Уметь:</i> анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере	6		
<b>ОПК-1</b>	<i>Уметь:</i> анализировать библиографический и информационный материал используя информационно-коммуникационные технологии	6		
<b>ПК-3</b>	<i>Владеть:</i> методами анализа и содержательно интерпретировать полученные результаты	6		

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Предмет и метод статистики. Задачи статистики. Этапы статистического исследования	6			4		
2.	Статистическое наблюдение	6	1	2	4		
3.	Сводка и группировка статистических данных. Построение рядов распределения	6	1	2	4		
4.	Статистические таблицы	6	1	2	4		
5.	Относительные и средние величины	6	1	2	4		
6.	Показатели вариационного ряда	6	2	2	6		
7.	Статистические методы анализа взаимосвязей	6	2	4	6		
8.	Анализ рядов динамики	6	2	2	6		
9.	Экономические Индексы	6	2	2	4		
		6					зачет
<b>Итого часов:</b>			<b>12</b>	<b>18</b>	<b>42</b>		

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).**

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

В качестве оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации, применяются контрольные вопросы к зачету.

1. Предмет, метод и задачи статистики.
2. Статистическое наблюдение и его этапы. Способы организации сбора данных
3. Сводка и группировка стратегических материалов. Виды группировок
4. Статистические таблицы, графики и их основные элементы
5. Абсолютные и обобщающие относительные величины. Виды относительных величин.
6. Сущность и значение средней величины. Степенные средние.
7. Структурные средние величины.
8. Вариация признака. Графическое изображение вариационных рядов
9. Основные характеристики вариационных рядов
10. Выборочное наблюдение. Виды выборок
11. Ошибки выборки. Определение необходимой численности выборки
12. Понятие о рядах динамики. Табличные и графические выражения рядов динамики
13. Виды рядов динамики. Моментные и интервальные ряды
14. Основные характеристики рядов динамики
15. Абсолютный прирост. Темпы роста. Темпы прироста.
16. Основная тенденция динамики (тренд)
17. Выравнивание динамических рядов
18. Корреляционно-регрессионный анализ
19. Индексный метод анализа
20. Индексы количественных и качественных показателей. Индивидуальные и сводные индексы.
21. Динамические индексы. Базисные и цепные индексы
22. Индексы цен
23. Индексный метод изучения структурных сдвигов
24. Средние индексы.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).**

а) Основная литература:

1. Социально-экономическая статистика: учебник / под ред. М.Р. Ефимовой; Гос. ун-т упр. - М.: Высш. образование, 2009.
2. Едророва В.Н. Общая теория статистики : учеб. для студентов вузов, обучающихся по эконом. специальностям и направлениям : доп. М-вом образования и науки РФ / В.Н. Едророва, М.В. Малафеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2009.

б)Дополнительная литература:

1. Малых Н.И. Статистика: учеб. и практикум для акад. бакалавриата: рек. УМО высш. образования для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по эконом. направлениям и специальностям / Н.И. Малых. - М.: Юрайт
2. Статистика: [учеб. для вузов] / под ред. чл.-кор. РАН, д-ра эконом. наук, проф. И.И. Елисеевой. - М.; СПб.: Питер, 2012. - 361 с.: табл. + ЭОД.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
2. [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru)
3. [http://economics.hse.ru/statistics/39696/methodical\\_office](http://economics.hse.ru/statistics/39696/methodical_office)
4. <http://www.worldbank.org>

Отечественные базы данных:

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–*программное обеспечение дисциплины (модуля):*

- Операционная система – Microsoft Windows.
- Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

- Информационно-правовое обеспечение – Гарант.  
–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:
- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).**

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или Интернет-версия).
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных<sup>1</sup> и (или) групповых<sup>2</sup> консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

---

<sup>1</sup> Указываются при наличии курсовых работ по дисциплине (модулю)

<sup>2</sup> Указываются при наличии экзамена по дисциплине (модулю)

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине (модулю) «Социально-экономические исследования в туризме и гостеприимстве» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса, \_\_\_ группы направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" направленности (профилю) "Гостиничная деятельность" очной формы (м) обучения*

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: экономики и права.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачет*.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях) <sup>3</sup>	Максимальное кол-во баллов
1.	<i>Презентация на тему «Основные понятия теории статистики»</i>	25	10
2.	<i>Реферат на тему «Современные взгляды на предмет и содержание статистической науки»</i>	28	10
3.	<i>Доклад на тему «Способы организации сбора данных»</i>	31	10
4.	<i>Презентация на тему «Статистические наблюдения»</i>	34	10
5.	<i>Реферат на тему «Методы статистического изучения безработицы»</i>	37	10
6.	<i>Презентация на тему «Статистические исследования в туризме»</i>	39	10
7.	<i>Тест</i>	41	15
8.	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	5
	<b>Зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

<sup>3</sup> Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.





№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Презентация на тему «Виды выборок»	10
2.	Реферат на тему «Основные характеристики вариационных рядов»	10
3.	Доклад на тему «Определение необходимой численности выборки»	10
4.	Презентация на тему «Основная тенденция динамики»	10
5.	Презентация на тему «Индексный метод анализа»	10

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

Дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия, оцениваются при помощи следующих оценочных средств:

–*Выступление на семинаре/Доклад.* К докладу могут быть сделаны слайды и, обязательно, электронный конспект доклада. Конспект должен содержать название доклада и имена докладчиков. Сам доклад должен длиться не более 7 минут. У докладчика должен быть детальный план доклада. План доклада должен содержать максимум информации из следующего списка: история области, время начала исследований, время расцвета и ключевых результатов, текущее состояние области; основные определения в данной области; результаты теории и области ее применения; примеры; описание техники и методов, применяемых в исследованиях; перспективы дальнейших исследований и формулировки нерешенных проблем и вопросов; мнение докладчика о докладываемой теме; источники, использованные при подготовке доклада (в том числе адреса сайтов).

–*Презентация.* Обязательные разделы презентации (титульная страница - из содержимого первого слайда должно быть понятно, о чём речь, к кому это относится, кто автор, а также при необходимости – организация и руководитель); введение; основная часть презентации (обычно содержит несколько подразделов); заключение. Оформление презентации: оформляйте текст и заголовки разных слайдов в одном стиле; заголовки и номера страниц должны присутствовать на каждом слайде; основным шрифтом для заголовков – 24 кегль и выше; отличным от основного шрифта и цвета можно выделять цитаты и примечания (но их не должно быть слишком много). Цвет фона презентации: следите за тем, чтобы текст не сливался с фоном, учитывайте, что на проекторе контрастность будет меньше, чем на мониторе; лучший фон – белый (или близкий к нему), а лучший цвет текста – черный (или очень темный нужного оттенка); текст должен читаться с расстояния не менее 5 метров. Изображения в презентации (фотографии, графики, схемы и т.д.) значительно повышают наглядность. Финальный слайд «Спасибо за внимание».

–*Реферат.* Требования к содержанию реферата в целом совпадают с требованиями, предъявляемыми к выступлению с докладом. Реферат должен быть выполнен в печатном виде на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала и продублирован на электронном носителе. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее соответствует шрифту Times New Roman, 14 пт. Размеры полей: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм. Отступ (красная строка) должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см. Выравнивание текста – по ширине. Точку в конце заголовка не ставят (если заголовок

состоит из двух предложений, то их разделяют точкой). Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 2 строки. Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст, при этом каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом. Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка. Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной (используются арабские цифры). Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3», при этом номер страницы на титульном листе не проставляется. Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов. Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц и помещают – по возможности – следом за страницами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Оформление литературы: каждый источник должен содержать такие обязательные реквизиты, как фамилия и инициалы автора; наименование; издательство; место издания; год издания.

–*Тест*. В основу заданий с выборами правильного ответа (одного или нескольких) положены принципы противоречия, противоположности, однородности, сочетания, градирования, противопоставления.

Для тестов с одним правильным ответом необходимо указывать не менее 4-х вариантов ответов.

Для тестов с несколькими правильными ответами необходимо указывать не менее 2-х вариантов правильных ответов и не менее одного неправильного, общее количество вариантов ответов должно быть не менее 4-х.

Задание «Да/Нет» предполагает один правильный ответ.

Задания с вводом правильного значения предполагает ввод значения в виде:

- Целого числа – вводится только целое число, без знака десятичного разделителя и без пробелов внутри значения, например: 26 или -8;
- Правильной несократимой дроби, при этом целая часть не выделяется, например: 2/7 или 13/4;
- Числа в десятичной записи – указывается количество знаков после десятичного разделителя, с уточнением вида разделителя (точка, запятая) и правилом округления, например: 3.14159 или -2,71;
- Регулярного выражения – набора символов, который вводится однозначным образом, например: abc, ЗИМА.

В заданиях с открытой формой готовые ответы не даются. Испытуемый должен сам дать ответ. Ответом является регулярное выражение, которое допускает однозначное написание, например число или строка.

Задания на установление соответствия. Такие задания позволяют проверить взаимосвязь определений и фактов, сущности и явлений, соотношения между объектами и их свойствами, законами и их формулами.

Задания в свободной форме – испытуемый должен ввести текст в форму или загрузить файл (указываются ограничения на формат и размер файла). Такие задания проверяются вручную.

## V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Незачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт гуманитарный**

**Кафедра экономики и права**

**АННОТАЦИЯ К  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Б1.В.ДВ.13.1 Социально-экономические исследования в туризме и  
гостеприимстве»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"  
(код и наименование)

Профиль "Гостиничная деятельность"  
(код и наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*  
Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

**1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля)** составляет 2 зачетных единицы.

**2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля):** *6 семестр.*

**3.Цель освоения дисциплины (модуля):** формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области основ статистики, статистических расчетов и методов статистического анализа в области социально-экономических исследований, которые могут быть в дальнейшем использованы в профессиональной деятельности.

**4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):**

В результате освоения дисциплины будут сформированы следующие компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3).

**5.Краткое содержание дисциплины (модуля):  
очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Предмет и метод статистики. Задачи статистики. Этапы статистического исследования	6			4		
2.	Статистическое наблюдение	6	1	2	4		
3.	Сводка и группировка статистических данных. Построение рядов распределения	6	1	2	4		
4.	Статистические таблицы	6	1	2	4		
5.	Относительные и средние величины	6	1	2	4		
6.	Показатели вариационного ряда	6	2	2	6		
7.	Статистические методы анализа взаимосвязей	6	2	4	6		
8.	Анализ рядов динамики	6	2	2	6		
9.	Экономические Индексы	6	2	2	4		
		6					зачет
<b>Итого часов:</b>			<b>12</b>	<b>18</b>	<b>42</b>		

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.14.1. МИРОВОЕ ИСТОРИКО-ХУДОЖЕСТВЕННОЕ НАСЛЕДИЕ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом  
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса  
Протокол № 77 от «25» апреля 2017г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составители:

Кобелева Ольга Викторовна – кандидат психологических наук, доцент кафедры  
Туризма и гостиничного дела РГУФКСМиТ.

Рецензент:



### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Мировое историко-художественное наследие соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Целью освоения учебной дисциплины Мировое историко-художественное наследие является подготовка специалиста, способного понимать значение культуры как формы человеческого существования и руководствоваться в своей деятельности базовыми культурными ценностями, современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества.

Обучение ведется на русском языке.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП

Место дисциплины Мировое историко-художественное наследие в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.14.1. Мировое историко-художественное наследие для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе обучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Профессиональная этика и этикет, Международный протокол и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине  наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-2	<b>Знать:</b> - процесс историко-культурного развития человека и человечества. <b>Уметь:</b> - анализировать многообразие культур и цивилизаций. <b>Владеть:</b>	4		6

	- навыками бережного отношения к культурному наследию.			
<b>ОК-6</b>	<b>Знать:</b> - особенности влияния социальной среды на формирование личности. <b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики. <b>Владеть:</b> - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия.	4		6
<b>ПК-7</b>	<b>Знать:</b> - современные технологии в работе с потребителями. <b>Уметь:</b> - выявлять интересы потребителей культурно-познавательного сегмента сферы гостеприимства. <b>Владеть:</b> - навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания потребителей культурно-познавательного сегмента сферы гостеприимства.	4		6

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	4	6	6	14		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		6	10	26		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диффер.зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	6	1	2	30		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		2	4	36		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диффер.зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	6	1	2	30		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		2	4	36		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диффер.зачет</b>

### 5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет.

Примерный перечень вопросов для устного ответа на дифференцированном зачете:

1. ЮНЕСКО: история и современная структура.
2. Деятельность ЮНЕСКО в области культуры.
3. Конвенция 1972 г. об охране всемирного культурного и природного наследия: содержание и суть.
4. Понятие культурное наследие.

- 5.Список Всемирного наследия и критерии отбора объектов.
- 6.Понятие нематериального культурного наследия.
- 7.Древнейшие памятники культуры на территории Европы.
- 8.Соборы в Списке Всемирного наследия.
- 9.Исторические центры европейских городов как памятники Всемирного наследия.
- 10.Музейный остров в Берлине как объект Всемирного наследия.
- 11.Замки и дворцы Франции.
- 12.Усадебные памятники Великобритании в списке Всемирного наследия.
- 13.Дворцы и замки Германии, Австрии, Швейцарии, Испании и Италии.
- 14.Античные памятники на территории Греции.
- 15.Античное культурное наследие в Италии.
- 16.Культурное наследие Египта.
- 17.Памятники культурного наследия в Северной Африке.
- 18.Памятники культурного наследия в Центральной, Восточной и Западной Африке.
- 19.Памятники Всемирного наследия в городах Латинской Америки.
- 20.Доколумбовы города на территории Мексики как исторический и культурный объект.
- 21.Памятники Всемирного наследия в Колумбии и Перу
- 22.Культурное наследие Австралии и Океании.
- 23.Московский Кремль и Красная площадь как объект Всемирного наследия.
- 24.Исторический центр Санкт-Петербурга как объект всемирного наследия.
- 25.Памятники Татарстана в составе списка Всемирного наследия; потенциал его расширения.
- 26.Памятники Всемирного наследия на территории Китая.
- 27.Памятники Всемирного культурного наследия в Южной Азии.
- 28.Памятники ЮНЕСКО на территории Японии и Кореи.
- 29.Уничтожение памятников Всемирного наследия на Ближнем и Среднем Востоке.
- 30.Памятники мирового культурного наследия в Средней Азии.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

### **а) Основная литература:**

- 1.Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.

### **б) Дополнительная литература:**

- 1.Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). – Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
- 2.Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

3. Дусенко, С. В. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы Авилова Н. Л., Балицкая И. В. и др. / *Монография*. – М., Изд. : РГУФКСМиТ, 2017. – 236 с.

в) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- *программное обеспечение дисциплины:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

- *перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1. *Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. *Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

–Традиции народов мира.

4. *Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Мировое историко-художественное наследие для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной формы обучения и 3 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостиничная деятельность

### I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 4-й семестр (очная форма обучения), 6-й семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

### II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	В течение семестра	30
2	Выступление на семинаре «История ЮНЕСКО.»	23 неделя	10
3	Выступление на семинаре «Соборы в Списке Всемирного наследия».	25 неделя	10
4	Выступление на семинаре «Исторические центры городов как памятники Всемирного наследия».	27 неделя	10
5	Реферат, презентации по темам 1-3	22-29 недели	20
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	10
2	Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом	15
3	Реферат, презентация по темам 1-3	20

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

#### Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.14.1. МИРОВОЕ ИСТОРИКО-ХУДОЖЕСТВЕННОЕ НАСЛЕДИЕ**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.



**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.

**1. Семестр освоения дисциплины:** 4 семестр (очно), 6 семестр (заочно).

Цель освоения дисциплины **Мировое историко-художественное наследие** соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Целью освоения учебной дисциплины **Мировое историко-художественное наследие** является подготовка специалиста, способного понимать значение культуры как формы человеческого существования и руководствоваться в своей деятельности базовыми культурными ценностями, современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества.

Обучение ведется на русском языке.

**2. Место дисциплины в структуре ООП**

Место дисциплины **Мировое историко-художественное наследие** в структуре образовательной программы: дисциплина Б1.В.ДВ.14.1. **Мировое историко-художественное наследие** для бакалавров является составной частью учебного процесса и реализуется на 2 курсе обучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность и является обязательным этапом обучения.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как: **Философия, Межкультурные коммуникации в гостеприимстве, Человек и его потребности.**

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: **Профессиональная этика и этикет, Международный протокол и др.**

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП**

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОК-2	<b>Знать:</b> - процесс историко-культурного развития человека и человечества. <b>Уметь:</b> - анализировать многообразие культур и цивилизаций.	4		6

	<b>Владеть:</b> - навыками бережного отношения к культурному наследию.			
<b>ОК-6</b>	<b>Знать:</b> - особенности влияния социальной среды на формирование личности. <b>Уметь:</b> - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики. <b>Владеть:</b> - навыками воспринимать разнообразие и культурные различия.	4		6
<b>ПК-7</b>	<b>Знать:</b> - современные технологии в работе с потребителями. <b>Уметь:</b> - выявлять интересы потребителей культурно-познавательного сегмента сферы гостеприимства. <b>Владеть:</b> - навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания потребителей культурно-познавательного сегмента сферы гостеприимства.	4		6

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

##### Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	4	6	6	14		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		6	10	26		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		6	18	20		
<b>Итого часов:</b>			<b>18</b>	<b>30</b>	<b>60</b>		<b>Диффер.зачет</b>

##### заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	--	---

			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	6	1	2	30		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		2	4	36		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диффер.зачет</b>

заочная форма обучения (ускоренная форма обучения)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Тема 1. Всемирное культурное наследие и туризм	6	1	2	30		
2	Тема 2. Объекты всемирного культурного наследия: формы выявления и охраны		2	4	36		
3	Тема 3. Объекты культурного наследия мира		1	2	30		
<b>Итого часов:</b>			<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>		<b>Диффер.зачет</b>

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ФАКУЛЬТАТИВА**

**ФТД.1 Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

Москва – 2017 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована  
Экспертно-методическим советом Института туризма, рекреации,  
реабилитации и фитнеса

Протокол № 77\_\_ от «\_25\_» \_\_\_04\_\_\_\_\_2017 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_02\_ от «\_26\_» \_\_\_09\_\_\_\_\_20\_17\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Рабочая программа дисциплины обновлена  
на основании решения заседания кафедры  
Туризма и гостиничного дела

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_ г.

Составитель: Корнеева Евгения Ивановна – кандидат исторических наук,  
доцент кафедры «Туризм и гостиничное дело» РГУФКСМиТ

Рецензент: \_\_\_\_\_

**1. Цель** дисциплины Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей состоит формирование представлений об этнокультурных особенностях основных народов России; о традициях, обычаях и обрядах русского народа на различных этапах исторического развития; содействие возрождению и развитию русских этнокультурных традиций, а также теоретическое освоение студентами основного комплекса обрядов и традиций народов мира, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.  
Данная дисциплина (факультатив) реализуется на русском языке.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей относится к вариативной части блока обязательных дисциплин.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении дисциплин таких как Организация гостиничного дела, Мировое историко-художественное наследие, Психология впечатлений: современные методы и подходы.

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах, Национальные традиции питания народов мира и др.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-5	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему современного русского и иностранного языков; нормы словоупотребления; нормы русской грамматики и грамматики иностранного языка; орфографические нормы современного русского языка и изучаемого иностранного языка; нормы пунктуации и их возможную вариантность;</li> <li>- литературный язык как особую высшую, обработанную форму общенародного (национального) языка;</li> <li>- специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста.</li> </ul>	3,4		4

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения научных и деловых жанров с учетом целей, задач, условий общения, включая научное и деловое общение в среде Интернет;</li> <li>- свободно общаться и читать оригинальную монографическую и периодическую литературу на иностранном языке по профессиональной тематике и статьи из газет и журналов, издаваемых на иностранных языках и в сети Интернет.</li> </ul>	3,4		4
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности;</li> <li>- технологиями самостоятельной подготовки текстов различной жанрово-стилистической принадлежности</li> <li>- культурой речи;</li> <li>- иностранным языком на уровне контакта с носителями языка с целью быть понятым по широкому кругу жизненных и профессиональных вопросов.</li> </ul>	3,4		4
ОК-8	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные методы физического воспитания и укрепления здоровья.</li> <li>-принципы здорового образа жизни и профилактики заболеваний</li> </ul>	3,4		4
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- регулярно следовать в повседневности здоровому образу жизни, заботиться о своем здоровье и здоровье окружающих.</li> </ul>	3,4		4
	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности и здорового образа жизни.</li> </ul>	3,4		4

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного	Занятия семинарског о	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта обслуживания туристов	3	3	6	9		
2	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Европы		3	6	9		
Всего:			6	12	18		
3	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Америки, Азии, Африки	4	6	12	18		
<b>Итого часов:</b>			6	12	18		зачет

#### Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарског о	Самостоятел ьная работа		
1	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта обслуживания туристов	4	1	2	22		
2	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Европы		0,5	1	22		
3	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Америки, Азии, Африки, Океании		0,5	1	22		
<b>Итого часов:</b>			2	4	66		зачет

#### Заочная форма обучения (ускоренная)



№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта обслуживания туристов	4	1	2	22		
2	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Европы		0,5	1	22		
3	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Америки, Азии, Африки, Океании		0,5	1	22		
<b>Итого часов:</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>66</b>		<b>зачет</b>

**5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

**5.1. Оценочные средства** для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

**5.2. Перечень оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации по дисциплине. Программой предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме зачета – 3,4 семестр – очная форма; 4-заочная форма.

**Вопросы для устного ответа на зачете:**

1. Обычаи и традиции украинского народа.
2. Обычаи и традиции народа современной Греции.
3. Обычаи и традиции народа современной Турции.
4. Обычаи и традиции современных англичан.
5. Обычаи и традиции немцев современной Германии.
6. Обычаи и традиции французов современной Франции.
7. Испания и Португалия: современные обычаи и традиции народов.
8. Италия: современные обычаи и традиции.
9. Роль буддизма в формировании обычаев и традиций народов Востока.
10. Традиции и обычаи африканских народов.
11. Этническая и национальная культуры. Сущность теории этноса Л.Н.Гумилева.
2. Методы исследования обычаев и традиций народов мира.
3. Традиция как основная форма передачи опыта.
4. Соотношение понятий ритуал, обряд, обычай.
5. «Свои» и «чужие» в групповом сознании древних народов.
6. Трапеза и застольный этикет в культуре разных народов.

7. Традиции гостеприимства и обмена дарами в культуре разных народов.
8. Обряды инициации в культуре архаических народов.
9. Обряды обручения и свадьбы в древности и современности.
10. Представления о смерти и похоронные обряды в культуре.
11. Обряды кочевников и земледельцев. Обряды календарного цикла.
12. Профессиональные традиции и обряды.
13. Военные обряды.
14. Причины межэтнических конфликтов и пути их разрешения.
15. Влияние процессов глобализации на обычаи и традиции современных народов мира.
16. Место и роль знаний об обычаях и традициях народов мира в профессиональной деятельности специалистов в сфере социально-культурного сервиса и туризма.
17. Традиции национальной кухни в развитии культур народов.
18. Бытовая культура в России, ее связь с укладом жизни, с особенностями русской национальной общины.
19. Православные основы обычаев и традиций русского народа.
20. Традиционные жилища, пища, одежда жителей Китая.
21. Древние и современные семейные обряды и обычаи жителей Японии.
22. Древние и современные семейные обряды и обычаи жителей Индии.
23. Обычаи и традиции народов Северной Америки (США. Канада).
24. Ислам в обычаях и традициях арабских народов.

#### **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.**

##### а) Основная литература:

1. География туризма: Учебное пособие / П.В. Большаник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.
2. География туризма: Учебное пособие / М.В. Асташкина, О.Н. Козырева, А.С. Кусков, А.А. Санинская. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.
3. Культурология: учебник для студ. Учреждений высш. проф. образования [К.Г.Антонян, Т.В.Артемова, В.А. Белоус и др.]под редакцией Л.М. Мосоловой.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

##### б) Дополнительная:

1. Александрова, А.Ю. Тематические парки мира: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Туризм" / А. Ю. Александрова, О. Н. Сединкина. Москва: КНОРУС, 2013.
2. Дусенко, С.В. Туризм: социальный анализ и региональные тенденции развития / С.В. Дусенко, Е.Г. Теличева ; М-во образования и науки РФ, Федеральный гос. бюджет. Образовательное учреждение высшее проф. образования "Тихоокеанский гос. ун-т". - Хабаровск: Изд-во ТОГУ, 2014. - 155 с.: ил. 247779
3. Костина А.В. Культурология: учебник для студентов вузов, обучающихся по гуманитарным специальностям/ А.В. Костина. – М.: Кнорус, 2009.
4. Кравченко А.И. Культурология: Учебное пособие для вузов. 5е изд.- М.: Академический Проект, 2009.

#### **В)Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум

8. <http://soc.lib.ru/> - **библиотека Социологии, Психологии, Управления.**
9. [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Sociolog/INDEX\\_SOCIO.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Sociolog/INDEX_SOCIO.php)
10. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
11. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>
12. <http://www.ffsn.bsu.by/ru/izdaniya/zhurnal-soc.html>

**г)Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*–программное обеспечение практики:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.
- 5.Специализированное программное обеспечение:
  - Специализированная программа ЕхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
  - Специализированная программа ЕхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

*–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

***Отечественные базы данных:***

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС [www.rucont.ru](http://www.rucont.ru)
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

***Зарубежные базы данных:***

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest [www.proquest.com](http://www.proquest.com)

**7.Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1.*Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.*Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

***3.Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:***

–Традиции народов мира

4.*Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

*Приложения к рабочей программе дисциплины*

## **ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА**

*по дисциплине Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса – по очной, 2-го курса по заочной форме обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»*

### **I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3,4-й (очная форма обучения), 4-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *Зачет*

### **II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ**

<b>№</b>	<b>Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости</b>	<b>Сроки проведения на очной</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
----------	---	----------------------------------	-----------------------------------

		<b>форме обучения (в неделях)</b>	
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение 3,4 семестров</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Основы теории обслуживания»</i>	<b>3 семестр:</b> <i>1-3 неделя</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «Культура и этнос»</i>	<i>4-6 неделя</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Обычаи и обряды: организация встречи, обслуживания иностранных гостей»</i>	<i>7-8 неделя</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Обслуживание иностранных военных дипломатов»</i>	<i>9 неделя</i>	15
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Формы и методы обслуживания иностранных гостей»</i>	<b>4 семестр:</b> <i>23-28 неделя</i>	15
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре Обслуживание как фактор персонализации иностранного гостя»</i>	<i>29-30 неделя</i>	15
8	<i>Выполнение тестового задания по темам 1-3</i>	<i>31 неделя</i>	10
9	<b>Зачет</b>		<b>20</b>
	<b>ИТОГО</b>		<b>100 баллов</b>

*Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия*

<b>№</b>	<b>Виды текущего контроля успеваемости</b>	<b>Максимальное кол-во баллов</b>
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Собеседование по темам 1-3</i>	15
3	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15

### **III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ**

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

### **IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающимся зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

**Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и  
туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса**

**Кафедра Туризма и гостиничного дела**

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ФАКУЛЬТАТИВА**

**ФТД.1 Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2017 г.

**Москва 2017**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Семестр освоения дисциплины: 3,4 семестр (очно), 4-семестр (заочно).

### 1.Цели освоения дисциплины

Цель дисциплины Обслуживание туристов с учетом национальных особенностей состоит формирование представлений об этнокультурных особенностях основных народов России; о традициях, обычаях и обрядах русского народа на различных этапах исторического развития; содействие возрождению и развитию русских этнокультурных традиций, а также теоретическое освоение студентами основного комплекса обрядов и традиций народов мира, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОК-5	<b>Знать:</b> - систему современного русского и иностранного языков; нормы словоупотребления; нормы русской грамматики и грамматики иностранного языка; орфографические нормы современного русского языка и изучаемого иностранного языка; нормы пунктуации и их возможную вариантность; - литературный язык как особую высшую, обработанную форму общенародного (национального) языка: - специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста.	3,4		4
	<b>Уметь:</b> – создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения научных и деловых жанров с учетом целей, задач, условий общения, включая научное и деловое общение в среде Интернет; - свободно общаться и читать оригинальную монографическую и периодическую литературу на иностранном языке по профессиональной тематике и статьи из газет и журналов, издаваемых на иностранных языках и в сети Интернет.	3,4		4
	<b>Владеть:</b>	3,4		4



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности;</li> <li>- технологиями самостоятельной подготовки текстов различной жанрово-стилистической принадлежности</li> <li>- культурой речи;</li> <li>- иностранным языком на уровне контакта с носителями языка с целью быть понятым по широкому кругу жизненных и профессиональных вопросов.</li> </ul>			
<b>ОК-8</b>	<b>Знать:</b> -основные методы физического воспитания и укрепления здоровья. -принципы здорового образа жизни и профилактики заболеваний	3,4		4
	<b>Уметь:</b> - поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения социальной и профессиональной деятельности; - регулярно следовать в повседневности здоровому образу жизни, заботиться о своем здоровье и здоровье окружающих.	3,4		4
	<b>Владеть:</b> - навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности и здорового образа жизни.	3,4		4

### 3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа			
1	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта обслуживания туристов	3	3	6	9			
2	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Европы		3	6	9			

	Всего:		<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>		
<b>3</b>	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Америки, Азии, Африки	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>		
<b>Итого часов:</b>			<b>6</b>	<b>12</b>	<b>18</b>		<b>зачет</b>

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Контроль	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа		
<b>1</b>	Традиция как основная форма передачи социокультурного опыта обслуживания туристов	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>22</b>		
<b>2</b>	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Европы		<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>22</b>		
<b>3</b>	Традиционные основы культуры обслуживания туристов Америки, Азии, Африки, Океании		<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>22</b>		
<b>Итого часов:</b>			<b>2</b>	<b>4</b>	<b>66</b>		<b>зачет</b>