



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Гуманитарный институт

Кафедра философии и социологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.01 Философия»

Направление подготовки: 43.03.03 – Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом

Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

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

Протокол № ____ от «__» _____ 2019 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:

Швецова Людмила Николаевна – старший преподаватель кафедры
философии и социологии РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Философия» является: приобретение и овладение студентами знаний о философии, как отрасли гуманитарного знания в системе современных научных представлений о жизнедеятельности человека и общества, формирование навыков саморефлексии и активной жизненной и гражданской позиции.

Дисциплина «Философия» реализуется на русском языке.

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

Дисциплина «Философия» относится к дисциплинам обязательной части ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, профилю Гостиничная деятельность.

Философия занимает важное место в профессиональной подготовке бакалавров по направлению подготовки «Гостиничное дело» и профилю «Гостиничная деятельность». В практической деятельности данных специалистов необходимы теоретические знания и практические умения по формированию философского мировоззрения, способности к размышлениям, дискуссиям по различным проблемам, возникающим в социуме и других сферах общественной жизни.

По логике изложения и содержательно-методической составляющей программа связана с такими дисциплинами как «История (история России, всеобщая история)», «Психология», «Право», «Концепции современного естествознания», «Педагогика», «Социология».

Освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее для таких дисциплин: «История мировых цивилизаций», «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Сервисная деятельность», «Человек и его потребности», «Конфликтология в туризме и гостеприимстве», «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства».

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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2		2
УК-1.2.	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	2		2
УК-1.4.	Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках.	2		2
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	2		2
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	2		2
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	2		2
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	2		2
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности	2		2

4.Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные 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	Философия как форма духовного освоения мира	2	2	2	6		
2	История философии: античная философия	2	2	4	6		
3	Философия средневековья, эпохи Возрождения, Нового времени	2	2	4	6		
4	Философия Просвещения, немецкая и русская философия XIX-XX веков	2	-	4	6		
5	Диалектика как философское учение	2	2	4	8		
6	Философия общества, человек и его бытие в мире	2	2	4	8		
Итого часов:			10	22	40		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	Философия как форма духовного освоения мира	2	2	-	34		
2	Основные проблемы социальной философии	2	-	2	34		
Итого часов:			2	2	68		зачет

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 контрольных вопросов к зачёту:

1. Мировоззрение и его исторические типы.
2. Особенности философского познания.
3. Проблемное поле философии. Структура философского знания.
4. Философия ранних греческих философов.
5. Зарождение философии в Египте.
6. Зарождение философии в Междуречье.
7. Учение об идеях Платона.
8. Идеальное государство по Платону.
9. Правильные и неправильные типы государственного устройства по Аристотелю.
10. Философия стоиков.
11. Философия скептиков.
12. Учение Эпикура.
13. Киническая философия.
14. Августин Блаженный, философские и религиозные взгляды.
15. Боэций, основные идеи «Утешения философией».
16. Философия и теология Фомы Аквинского.
17. Платоновская академия и философия Возрождения.
18. Утопия Т.Мора.
19. «Город Солнца» Т. Кампанеллы.
20. Гносеология Т. Гоббса.
21. Монадология Лейбница: основные идеи.
22. Теодицея Лейбница: основные идеи
23. Эмпиризм Беркли и Юма.

24. Декартово учение о «вещи мыслящей» и «вещи протяженной».
25. Метафизика сердца Паскаля.
26. Ф. Бэкон: учение об идолах. Предмет философии.
27. Этика Спинозы.
28. «Критики» Канта.
29. Философия духа Гегеля.
30. Философия Фихте.
31. Философия Шеллинга.
32. Учение о сверхчеловеке и критика морали. Ницше.
33. Философия Бергсона.
34. Русская религиозная философия.
35. Русский космизм.
36. Проблема человека в философии экзистенциализма.
37. Понятие культуры и цивилизации.
38. Наука в системе культуры.
39. Материя и дух: проблема предельных оснований.
40. Понятия «метафизика» и «диалектика».
41. Философское понимание истины.
42. Учение о бытии. Основные категории онтологии.
43. Учение о познании. Основные категории гносеологии.
44. Человек и смысл его существования.
45. Личность: проблемы свободы и ответственности.
46. Понятие ценности. Основные проблемы аксиологии.
47. Основные концепции общественного развития.
48. Глобальные проблемы современности.
49. Философская, религиозная и научная картины мира.
50. Проблема веры и знания.
51. Роль философии в жизни человека и общества.

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

а) Основная литература:

1. Передельский А.А. Введение в философию: крат. курс: Метод. материал для студентов и магистрантов / А.А. Передельский. - М.: Физ. культура, 2011. - 70 с.: ил.

2. Спиркин А.Г. Философия: Учеб. для бакалавров, студентов вузов: рек. М-вом образования РФ/ А.Г. Спиркин. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2014.

б)Дополнительная литература:

1. Канке В.А. Философия. Исторический и систематический курс: Учебник. – М., 2011.

2. Торгашев Г.А. Основы философии [Электронный ресурс] : курс лекций / Г.А. Торгашев. - Электрон. дан. и прогр. - М.: Директмедиа Паблишинг, 2007. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

3. Философия; Философия от античности до современности ; История философии ; Философская энциклопедия ; История новой философии / К. Фишер. Русская философская мысль 11-18 веков ; Основы философии : курс лекций / Г.А. Торгашев [Электронный ресурс]. - Электрон. дан. и прогр. - М.: Директмедиа Паблишинг: Новый диск, [20--]. - 6 электрон. опт. диск (CD-ROM).

4.. Гуревич П.С. Философская антропология: учеб. пособие для вузов : доп. М-вом образования РФ / П.С. Гуревич. - 2-е изд., стер. - М.: Омега-Л, 2010. - 607 с.

5. Философия ; Философия от античности до современности ; История философии ; Философская энциклопедия ; История новой философии / К. Фишер. Русская философская мысль 11-18 веков ; Основы философии : курс лекций / Г.А. Торгашев [Электронный ресурс]. - Электрон. дан. и прогр. - М.: Директмедиа Паблишинг: Новый диск, [20--]. - 6 электрон. опт. диск (CD-ROM).

6. История философии: Энциклопедия. - Минск: Интерпрессервис, 2002. - 1375 с.

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

1. Институт философии РАН: <http://www.iphras.ru>
2. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>
3. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» <http://school-collection.edu.ru/>
4. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru/>

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

–программное обеспечение дисциплины:

- а) Операционная система – Microsoft Windows.
- б) Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- в) Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

- а) «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- б) Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- в) Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- Мультимедийный класс (30 посадочных мест) в составе: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и с подключением к правовой системе (настольная или интернет версия).

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Философия для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки/ специальности Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной формы (м) обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Философии и социологии

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Античная философия»	24 неделя	5
2	Дискуссия по теме «Философия и религия»	25 неделя	15
3	Выступление на семинаре «История философии»	32-34 неделя	10
4	Выполнение практического задания №1 по разделу «Роль философии в жизни человека»	37 неделя	10
7	Написание реферата по теме «Сущность и значение средневековой философии»	38 неделя	15
8	Презентация по теме «Немецкая классическая философия»	39 неделя	10
9	Эссе на тему «Русская философия XIX-XX века»	40 неделя	5
10	Посещение занятий	В течение семестра	10
	<i>Зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Заочная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Философия французского просвещения»	5

2	Дискуссия по теме «Философия и религия»	15
3	Выступление на семинаре «Проблемы социальной философии»	10
4	Выполнение практического задания №1 по разделу «Немецкая классическая философия»	10
7	Написание реферата по теме «Категорический императив Канта»	15
8	Презентация по теме «Основные законы диалектики и их проявление в спортивно-оздоровительной деятельности»»	10
9	Эссе на тему «Философия В. С. Соловьева»	5
10	Посещение занятий	10
	Зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «История философии»	5
3	Выступление на семинаре «Проблемы социальной философии»	10
4	Подготовка доклада «Философия Т. Гоббса», пропущенному студентом	5
5	Написание реферата по теме «Человек и человечество в современном мире»	15
7	Презентация по теме «Проблемы общественного здоровья»	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)».

IV. 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

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



Гуманитарный институт

Кафедра философии и социологии

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

«Б1.О.01 Философия»

(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 и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

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

3.Цель освоения дисциплины (модуля): приобретение и овладение студентами знаний о философии, как отрасли гуманитарного знания в системе современных научных представлений о жизнедеятельности человека и общества, формирование навыков саморефлексии и активной жизненной и гражданской позиции.

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

УК-1- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-5 – способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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	Философия как форма духовного освоения мира	2	2	2	6		
2	История философии: античная философия	2	2	4	6		
3	Философия средневековья, эпохи Возрождения, Нового времени	2	2	4	6		
4	Философия Просвещения, немецкая и русская философия XIX-XX веков	2	-	4	6		
5	Диалектика как философское	2	2	4	8		

	учение						
6	Философия общества, человек и его бытие в мире	2	2	4	8		
Итого часов:			10	22	40		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	Философия как форма духовного освоения мира	2	2	-	34		
2	Основные проблемы социальной философии	2	-	2	34		
Итого часов:			2	2	68		зачет

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 (МОДУЛЯ)

«Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования
(наименование)
Протокол № 23 от «04» июля 2019 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.

Составители:

Календарова Виктория Владимировна – кандидат исторических наук,
доцент кафедры ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Мельникова Наталия Юрьевна – доктор педагогических наук, профессор,
заведующая кафедрой ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Леонтьева Надежда Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент
кафедры ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Леонтьева Любовь Сергеевна – преподаватель кафедры ИФКСиОО,
РГУФКСМиТ

Мельников Виталий Владимирович - – кандидат педагогических наук,
доцент кафедры ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)» является формирование у обучающихся целостных представлений об основных этапах и содержании всемирной истории и истории России с древнейших времен до наших дней; демонстрация на примерах из различных эпох органической взаимосвязи российской и мировой истории; анализ общего и особенного в российской истории, что позволит определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю «Гостиничная деятельность». Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 (Б1.О).

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся целостных представлений об основных этапах и содержании всемирной истории и истории России с древнейших времен до наших дней. Содержательной особенностью программы дисциплины является формирование у бакалавров научного мировоззрения и исторического мышления на основе базовых знаний по истории.

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, доклада, презентации;
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана. Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также профессионального цикла.

Изучение дисциплины предшествует освоению дисциплины «История физической культуры и спорта», является базой для изучения теории и истории физической культуры и спорта, отдельных видов спорта, научных школ физкультурно-спортивной отрасли, истории создания управленческого аппарата и проч., что имеет особое значение в высшем учебном заведении

спортивного профиля.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2	2	
УК-1.1.	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	2	
УК 1.2.	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	2	2	
УК-1.3.	Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	2	2	
УК-1.4.	Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках.	2	2	
УК-1.5.	Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	2	2	
УК-1.6.	Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	2	2	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	2	2	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	2	2	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное	2	2	

	разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	2	2	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	2	2	
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	2	2	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	2	2	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные 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	История как наука. Древнейшая и древняя история. Древневосточные цивилизации.	2	1	2	4		
2	Античная цивилизация	2	1	2	4		
3	Европа в эпоху	2	1	2	4		

	средневековья. Византийская цивилизация.						
4	Становление древнерусской цивилизации. Московское княжество в XIV – начале XVI вв.	2	1	2	4		
5	Московское царство в XVI –XVII веках. Россия в XVIII веке: традиции и модернизация.	2	1	2	4		
6	Западная Европа на пороге Нового времени: Возрождение и реформация. Новое время в истории стран Запада.	2	1	2	4		
7	Индустриальная цивилизация XIX века в странах Западной Европы и в России.	2	1	2	4		
8	Россия и страны мира на рубеже XIX – XX вв.: эпоха войн и революций.	2	1	2	4		
9	Страны Запада в XX веке: переход к постиндустриальной цивилизации. Советская цивилизация: становление, развитие и крах (1917-1991).	2	1	4	4		
10	Россия и страны Запада на рубеже XX – XXI вв.: тенденции развития и проблемы глобализации.	2	1	2	4		
Итого часов: 72			10	22	40		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	История как наука. Древнейшая и древняя история. Древневосточные цивилизации.	2	2	2	7		
2	Античная цивилизация	2			7		
3	Европа в эпоху средневековья. Византийская цивилизация.	2			7		
4	Становление древнерусской цивилизации. Московское княжество в XIV – начале XVI вв.	2			7		
5	Московское царство в XVI –XVII веках. Россия в XVIII веке: традиции и модернизация.	2			7		
6	Западная Европа на пороге Нового времени: Возрождение и реформация. Новое время в истории стран Запада.	2			7		
7	Индустриальная цивилизация XIX века в странах Западной Европы и в России.	2			7		
8	Россия и страны мира на рубеже XIX – XX вв.: эпоха войн и революций.	2			7		

9	Страны Запада в XX веке: переход к постиндустриальной цивилизации. Советская цивилизация: становление, развитие и крах (1917-1991).	2			6		
10	Россия и страны Запада на рубеже XX – XXI вв.: тенденции развития и проблемы глобализации.	2			6		
Итого часов: 72			2	2	68		зачет

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).

Вопросы к зачету по курсу

1. История как предмет изучения. Вспомогательные исторические дисциплины.
2. Основные теории общих исторических закономерностей. Теория общественно-экономических формаций.
3. Основные теории общих исторических закономерностей. Теория цивилизаций.
4. Первобытный мир и зарождение цивилизации. Периодизация и хронология первобытной истории.
5. Политогенез (образование государств).
6. Цивилизации Древнего мира. Древний Восток.
7. Античная цивилизация.
8. Картина мира древних людей.
9. Христианская Европа и исламский мир в средние века.
10. Феодализм и феодальная раздробленность. Социальная структура средневекового общества.
11. Византийская империя.
12. Культура и искусство в Средние века.
13. Страны Европы в XVI-XVIII вв. Новое время: понятие и периодизация.

14. Реформация и Контрреформация.
15. Абсолютизм в Европе.
16. Развитие культуры в новое время.
17. Страны Европы в XIX веке.
18. Страны Северной Америки в XIX веке.
19. Мировое сообщество в первой половине XX века.
20. Мировое сообщество во второй половине XX века.
21. Происхождение восточных славян. Образование Древнерусского государства.
22. Русь в XII–XV веках: феодальная раздробленность на Руси и ее последствия.
23. Татаро-монгольское нашествие на Русь. Иго и его последствия.
24. Московское государство: Деятельность Ивана Калиты.
25. Объединение русского государства Иван III и Василий III.
26. Эпоха Ивана IV Грозного. Избранная рада и опричнина.
27. Смутное время: социальная катастрофа и время перемен.
28. Царствование Алексея Михайловича. Особенности процесса централизации власти и управления в XVII в. Соборное Уложение 1649 г.
29. Петр I и его реформы. Первые попытки модернизации России.
30. Эпоха просвещенного абсолютизма: реформы Екатерины II.
31. Реформы Александра I.
32. Внешняя политика Российской империи в первой половине XIX века. Отечественная война 1812 года.
33. Движение декабристов и восстание на Сенатской площади. Правление Николая I.
34. Реформы Александра II во второй половине XIX в. и их итоги.
35. Модернизация начала XX века (П.А. Столыпин). Ее необходимость и итоги.
36. Революция 1905–1907 гг. Многопартийность и парламентаризм.
37. Русская культура конца XIX — начала XX в.
38. Первая мировая война и Россия.
39. 1917 год в судьбе России. Феномен большевизма.
40. Мир перед Второй мировой войной.
41. Великая Отечественная война (22 июня 1941 г. — 9 мая 1945 г.).
42. Нюрнбергский процесс и послевоенное устройство мира.
43. Создание международных политических организаций и их история (ООН, ОБСЕ и др.)
44. «Холодная война».
45. Советское общество в середине 50-х — первой половине 60-х гг. XX века. «Оттепель».
46. Консервация и разложение системы (вторая половина 60-х — первая половина 80-х гг. XX века).
47. Разложение политической системы СССР. Межнациональные конфликты.
48. Образование Российской Федерации (политическое и административное устройство).

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

а) Основная литература:

1. История России: учебник / **А.С. Орлов** [и др.] ; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова, Ист. фак. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: проспект, 2012. - 528 с.: табл. - ISBN 978-5-392-02502-2. 193208.
2. Всемирная история: учебник / **Г.Б. Поляк**, А.Н. Маркова, И.А. Андреева и др. ; под ред. Г.Б. Поляка, А.Н. Марковой. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 887 с. : ил. - (Cogito ergo sum). - ISBN 978-5-238-01493-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114540>

б) Дополнительная литература:

1. Васильев Л.С. Всеобщая история : [учеб. пособие] : [в 6 т.] / Васильев Л.С. ; Нац. исслед. ун-т "Высш. шк. экономики", Ин-т востоковедения РАН. - [2-е изд., доп. и перераб.]. - М.: КДУ, [2015]. 247744, 247746, 247748, 247750, 247756, 247759.
2. Всемирное культурное наследие : учебник / Санкт-Петербургский государственный университет ; под ред. Н.М. Боголюбовой, В.И. Фокина. - Санкт-Петербург. : Издательство Санкт-Петербургского Государственного Университета, 2015. - 368 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-288-05612-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458128>
3. Давыдова, Ю.А. История :[16+] / Ю.А. Давыдова, А.В. Матюхин, В.Г. Моржеедов. – 5-е изд., перераб. и доп/. – Москва : Синергия, 2019. – 205 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495816> (дата обращения: 18.09.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0349-1. – Текст : электронный.
4. Девлетов, О.У. История Европы с древнейших времён до конца XV века : учебное пособие для студентов вузов / О.У. Девлетов. - 2-е изд. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 526 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-3076-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=256592>
5. Деопик, Д.В. История Древнего Востока / Д.В. Деопик ; Православный Свято-Тихоновский гуманитарный университет, Исторический факультет, Кафедра всеобщей истории ; науч. ред. С.М. Воробьев. - Москва : Издательство ПСТГУ, 2014. - 304 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7429-0384-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277186>
6. Зеленская, Т.В. История стран Западной Европы и Америки в новейшее время : учебное пособие / Т.В. Зеленская. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 377 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-2563-7 ; То же

- [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=274113>
7. История: для бакалавров : учебник / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - 3-е изд, перераб. - Ростов-н/Д : Феникс, 2014. - 576 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 543-567. - ISBN 978-5-222-21494-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=271484>
 8. Новая история стран Европы и Америки. XVI–XIX века : учебник : в 3 ч. / А.М. Родригес, В.А. Мельянцев, М.В. Пономарев и др. ; под ред. А.М. Родригес, М.В. Пономарева. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - Ч. 1. - 527 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-01420-X ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234926>
 9. Моисеев, В.В. История России. С древнейших времен до наших дней: учебник для вузов :[16+] / В.В. Моисеев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 733 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564646> (дата обращения: 18.09.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-0212-2.
 10. Новая история стран Европы и Америки. XVI–XIX века : учебник : в 3 ч. / М.Ю. Золотухин, А.М. Родригес, С.В. Демидов и др. ; под ред. А.М. Родригес, М.В. Пономарева. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - Ч. 2. - 624 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-01491-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234927>
 11. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век : учебник : в 3 ч. / К.С. Гаджиев, Т.А. Закаурцева, А.М. Родригес и др. ; под ред. А.М. Родригес, М.В. Пономарева. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2012. - Ч. 1. 1900-1945. - 465 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-00607-X ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234931>
 12. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век : учебник : в 3 ч. / К.С. Гаджиев, Т.А. Закаурцева, А.М. Родригес, М.В. Пономарев ; под ред. А.М. Родригес, М.В. Пономарева. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - Ч. 2. 1945–2000. - 335 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-00866-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234932>
 13. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век : учебник : в 3 ч. / Л.А. Макеева, М.В. Пономарев, К.А. Белоусова, В.Л. Шаповалов ; под ред. А.М. Родригес, М.В. Пономарева. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - Ч. 3. 1945–2000. - 256 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-00867-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234933>
 14. Павленко, В.Г. Всеобщая история: (Основы истории Средних веков): учебное пособие / В.Г. Павленко. - Кемерово : КемГУКИ, 2010. - 118 с.;

- То же [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227760>
15. Пленков О.Ю. Новейшая история стран Европы и Америки: учеб. для акад. бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. направлениям и специальностям : рек. Умо высш. образования / О.Ю. Пленков ; С.-Петербург. гос. ун-т. - М.: Юрайт, 2016. - 398 с. 247806.
16. Периодизация истории и «переходные периоды» в современной зарубежной историографии / под ред. З.Ю. Метлицкой. - Москва : РАН ИНИОН, 2010. - 148 с. - (Всеобщая история). - ISBN 978-5-248-00628-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=132314>
17. Россия в мировом сообществе цивилизаций : учеб. пособие по дисциплине "Отечеств. история" для студентов вузов неист. специальностей : доп. М-вом образования РФ / Л.И. Семенникова. - 7-е изд. - М.: Ун-т, 2005. - 751 с. 120900.
18. Сравнительная история мировых цивилизаций: учебник / Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет», ФГБОУ ВПО «Пятигорский государственный лингвистический университет», Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина, Вроцлавский университет и др. - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 296 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9296-0751-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=458320>

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

1. Официальный сайт кафедры ИФКСиОО <http://history.sportedu.ru>
2. Хронос (проект «Всемирная история в Интернете») <http://www.hrono.ru/>
3. Крупнейший российский научно-просветительский портал, посвященный эволюции человека <http://antropogenez.ru/>
4. Портал о всемирной истории и истории России <http://www.istorya.ru>

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

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).

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
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопс» ЭБС www.rucont.ru

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 1 курса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по направленности (профилю) «Гостиничная деятельность», □ очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования
Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр для очной и заочной форм обучения
Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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	Устное выступление с докладом и/или подготовка презентации по разделам 1-4.	1-я – 3-я неделя семинарских занятий	7
2	Письменная контрольная работа по разделам 4-5.	4-я неделя семинарских занятий	10
3	Письменная контрольная работа по разделу 5.	5-я неделя семинарских занятий	10
4	Устное выступление с докладом и/или подготовка презентации по разделам 6-8 .	6-я – 7-я неделя семинарских занятий	7
5	Письменная контрольная (самостоятельная) работа по разделу 8.	8-я неделя семинарских занятий	10
6	Устное выступление с докладом и/или подготовка презентации по разделам 9-10.	9-я- 10-я неделя семинарских занятий	7
7	Защита реферата	11-я неделя семинарских занятий	18
8	Посещение семинарских занятий	в течение семестра	11 (по 1 баллу за 2 академических

			часа)
9	Зачёт	согласно расписанию	20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Подготовка презентации	7
2	Письменная контрольная работа	10
3	Тест	10
4	Устный опрос	5

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

Если дисциплина (модуль) изучается в течение всего учебного года без наличия в период промежуточной аттестации зачёта/дифференцированного зачета/экзамена в конце семестра, то в информационной справке может приводиться одна таблица на весь учебный год. Количество баллов за весь учебный год составляет 100 баллов. В течение учебного года проводится срез текущей успеваемости.

Если дисциплина (модуль) проходит в течение всего учебного года с промежуточной аттестацией в каждом семестре, то в информационной справке приводятся отдельно две таблицы с видами текущего контроля успеваемости (отдельно на каждый семестр). Количество баллов за каждый семестр составляет 100 баллов.

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



Институт Гуманитарный

**Кафедра истории физической культуры, спорта и Олимпийского
образования**

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)»**

(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

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.
2. **Семестр освоения дисциплины:** 2 семестр 2019-2020 учебного года для очной и заочной форм обучения.
3. **Цель освоения дисциплины (модуля):** сформировать у обучающихся целостные представления об основных этапах и содержании всемирной истории и истории России с древнейших времен до наших дней. Показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории. В этом контексте проанализировать общее и особенное в российской истории, что позволит определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе.
4. **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):**

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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	История как наука. Древнейшая и древняя история. Древневосточные цивилизации.	2	1	2	4		
2	Античная цивилизация	2	1	2	4		
3	Европа в эпоху средневековья.	2	1	2	4		

	Византийская цивилизация.						
4	Становление древнерусской цивилизации. Московское княжество в XIV – начале XVI вв.	2	1	2	4		
5	Московское царство в XVI –XVII веках. Россия в XVIII веке: традиции и модернизация.	2	1	2	4		
6	Западная Европа на пороге Нового времени: Возрождение и реформация. Новое время в истории стран Запада.	2	1	2	4		
7	Индустриальная цивилизация XIX века в странах Западной Европы и в России.	2	1	2	4		
8	Россия и страны мира на рубеже XIX – XX вв.: эпоха войн и революций.	2	1	2	4		
9	Страны Запада в XX веке: переход к постиндустриальной цивилизации. Советская цивилизация: становление, развитие и крах (1917-1991).	2	1	4	4		
10	Россия и страны Запада на рубеже XX – XXI вв.: тенденции развития и проблемы глобализации.	2	1	2	4		
Итого часов: 72			10	22	40		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	История как наука. Древнейшая и древняя история. Древневосточные цивилизации.	2	1	1	7		
2	Античная цивилизация	2			7		
3	Европа в эпоху средневековья. Византийская цивилизация.	2			7		
4	Становление древнерусской цивилизации. Московское княжество в XIV – начале XVI вв.	2	1	1	7		
5	Московское царство в XVI –XVII веках. Россия в XVIII веке: традиции и модернизация.	2			7		
6	Западная Европа на пороге Нового времени: Возрождение и реформация. Новое время в истории стран Запада.	2			7		
7	Индустриальная цивилизация XIX века в странах Западной Европы и в России.	2			7		
8	Россия и страны мира на рубеже XIX – XX вв.: эпоха войн и революций.	2			7		
9	Страны Запада в XX веке: переход к постиндустриальной цивилизации. Советская цивилизация: становление, развитие и крах (1917-1991).	2			7		
10	Россия и страны Запада на рубеже XX – XXI вв.: тенденции развития и проблемы глобализации.	2			5		
Итого часов: 72			2	2	68		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 Спортивной медицины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 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: Карьёнов Сергей Рудольфович - доцент кафедры Спортивной
медицины РГУФКСМиТ, кандидат педагогических наук,

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются:

- формирование у студентов мировоззрения о неразрывном единстве профессиональной деятельности и безопасности и защищенности человека, что гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека;
- формирование у студентов системы знаний и представлений о современных методах и средствах обеспечения безопасности производственной деятельности человека и охраны окружающей среды;
- формирование навыков самостоятельной работы, необходимых для использования знаний в области безопасности жизнедеятельности при изучении специальных дисциплин и дальнейшей практической деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП): Б1.0.03

Настоящая дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается на 1 курсе, во 2-м семестре очного и во 2-м семестре заочного обучения.

Учебная дисциплина (модуль) «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает обязательный минимум знаний для профессиональной деятельности специалистов физической культуры.

Дисциплина непосредственно связана и базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения таких дисциплин как «Математика», «Физика», «Информатика», «Экология», «Валеология», «Анатомия», «Психология» и других.

В свою очередь, знания, умения и навыки, полученные студентами при изучении этой дисциплины, используются при изучении других дисциплин, таких как «Теория и методика физической культуры», «Гигиенические основы физкультурно-оздоровительной деятельности», «Менеджмент физической культуры» и др., а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

Основные положения дисциплины должны быть использованы во взаимосвязи с дальнейшим изучением дисциплин профессионально цикла.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение) ¹
1	2	3	4	5
УК-8	<i>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>	2	2	
УК-8.1	<i>Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</i>	2	2	
УК-8.2	<i>Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.</i>	2	2	
УК-8.3	<i>Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.</i>	2	2	
УК-8.4	<i>Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</i>	2	2	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные 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 типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Предмет и основные положения курса «Безопасность жизнедеятельности»	2	2	2	4		
2	Защита населения в чрезвычайных ситуациях	2		2	4		
3	Факторы выживания, или факторы, способствующие сохранению жизни человека	2	2	2	4		
4	Чрезвычайные ситуации природного характера: землетрясения, грозы, ураганы, пурга, наводнения, сели, лесные и торфяные пожары и др.	2		2	6		
5	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения: взрывы, пожары, выбросы ядовитых и радиоактивных веществ, производственные аварии, нарушение экологического равновесия	2	2	2	6		
6	Чрезвычайные ситуации социального характера: терроризм, беспорядки, пограничные и военные конфликты, войны, эпидемии	2	2	4	6		
7	Первая доврачебная помощь	2	2	6	6		
8	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека Психофизиологические и эргонометрические основы безопасности	2		2	4		
Итого часов:			10	22	40		зачёт

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	Предмет и основные положения курса «Безопасность жизнедеятельности»	2	2		8		
2	Защита населения в чрезвычайных ситуациях	2			10		
3	Факторы выживания, или факторы, способствующие сохранению жизни человека	2		2	10		
4	Чрезвычайные ситуации природного характера: землетрясения, грозы, ураганы, пурга, наводнения, сели, лесные и торфяные пожары и др.	2			10		
5	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения: взрывы, пожары, выбросы ядовитых и радиоактивных веществ, производственные аварии, нарушение экологического равновесия	2			10		
6	Чрезвычайные ситуации социального характера: терроризм, беспорядки, пограничные и военные конфликты, войны, эпидемии	2			10		
7	Первая доврачебная помощь	2			6		
8	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека Психофизиологические и эргонометрические основы безопасности	2			4		
Итого часов:			2	2	68		зачёт

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

. Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1. Основные понятия дисциплины БЖД.
2. Задачи БЖД.
3. Общие характеристики опасностей, причины.
4. Понятие идентификации опасностей.
5. Квантификация и таксономия опасностей.
6. Назначение и понятие номенклатуры опасностей.
7. Средства обеспечения безопасности.
8. Методы обеспечения безопасности.
9. Основные принципы обеспечения безопасности.
10. Методы исследования загазованности воздуха рабочей зоны. Линейно-колориметрический метод.
11. Методы исследования запыленности воздушной среды. Суть весового метода.
12. Исследование естественного производственного освещения. Суть метода Данилюка и его назначение.
13. Исследование искусственного производственного освещения.
Классификация искусственного производственного освещения.
14. Исследование методов защиты от шума. Основные акустические понятия.
15. Методы и средства обеспечения безопасной работы за персональным компьютером.

16. Оказание доврачебной помощи при химических и термических ожогах.
17. Оказание доврачебной помощи при тепловом или солнечном ударе.
18. Источники инфекции. Механизмы передачи инфекции.
19. Способы транспортировки пораженных током.
20. Действия по сигналу «Воздушная тревога» (Радиационная опасность», «Химическая тревога»).
21. Гражданская оборона.
22. Чрезвычайная ситуация.
23. Силы и средства входящие в состав РСЧС.
24. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
25. Действие шума на человека. Защита от шума.
26. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи.
27. Опасности, связанные с болезнями, передаваемые половым путем, и их профилактика.
28. Первая помощь при переохлаждении и обморожении.
29. Понятие о чрезвычайной ситуации техногенного характера.
30. Профилактика болезни «укачивания».
31. Первая помощь при аллергиях и поллинозах.
32. Первая медицинская помощь при обмороке.
33. Механическая асфиксия (приём «Буратино», приём «Геймлиха»).
34. Причины социальных опасностей и их классификация
35. Классификация лесных пожаров, способы тушения. Профилактика лесных пожаров.
36. Сигналы бедствия
37. Антропогенные изменения в природе. Формы антропогенного воздействия человека на биосферу.
38. Первая помощь при поражении электрическим током.
39. Оружие массового поражения, его классификация, поражающие факторы и защита от них
40. Правила поведения во время грозы

41. Понятие о ВИЧ-инфекции и СПИД. Способы передачи ВИЧ-инфекции и меры ее профилактики.
42. Эвакуация населения из зон чрезвычайных ситуаций. Виды эвакуации.
43. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.
44. Основные цели и задачи по защите населения от чрезвычайных ситуаций
45. Лесные и торфяные пожары, их последствия. Профилактика лесных и торфяных пожаров.
46. Чрезвычайные ситуации метеорологической природы: классификация, характеристика, характер явлений, способы защиты.
47. Чрезвычайные ситуации гидрологической и морской гидрологической природы: классификация, характеристика, характер явлений, способы защиты.
48. Природные пожары: причины возникновения, характер явлений, способы защиты.
49. Эпидемии и пандемии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.
50. Эпизоотии и панзоотии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.
51. Эпифитотии и панфитотии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.
52. Самооборона и ее правовые основы
53. Катастрофы с выбросами радиоактивных веществ.
54. Гидродинамические аварии и их последствия.
55. Влияние технических факторов на население.
56. Безопасность трудовой деятельности.
57. ЧС социального характера и их виды.
58. Безопасность жизнедеятельности при массовых беспорядках.
59. Выживание в случае потери работы.
60. Безопасность жизнедеятельности при ЧС криминального характера.

61. Необходимая самооборона, средства для самообороны и их использование.
62. Терроризм как реальная угроза безопасности в современном обществе.
63. Правила поведения при проведении террористических актов.
64. Безопасность жизнедеятельности в случае технической аварии и ее особенности.
65. Действия населения при объявлении аварии технического характера.
66. Действия населения при объявлении эвакуации в случае технической аварии.
67. Особенности безопасности жизнедеятельности на транспорте.
68. Соблюдение безопасности на городском транспорте.
69. Безопасность жизнедеятельности на авиарейсах.
70. БЖД на железнодорожном транспорте (в поездах, в момент аварии или пожара).
71. Безопасность в ванной комнате, кухне.
72. Электро- и тепло-безопасность в домашних условиях.
73. Безопасность при употреблении продуктов питания.
74. Защита от нападения (укусов) животных.
75. Общие правила БЖД в случае опасностей криминального характера.
76. Действия при защите жилья от нападения.
77. Соблюдение безопасности на улице.
78. Соблюдение безопасности на массовых мероприятиях.
79. Психологические проблемы безопасности. Основные типы психических состояний.
80. Реакции человека на опасность: тревога, страх, испуг, паника

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

а) Основная литература:

1. Федоренко В.Н. Безопасность жизнедеятельности : учеб.пособие. Вып. 1: Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: задачи и состав войск и сил РСЧС и ГО / В.Н. Федоренко, И.А. Ротанов, В.Г. Подковыров ; Гос. ком-т РФ по физ. культуре, спорту и туризму, Сиб. гос. ун-т физ. культуры и спорта. - Омск: [Изд-во СибГУФК], 2013. - 99 с.: ил.
2. Безопасность жизнедеятельности : учеб.для студентов учреждений высш. проф. образования / [С.А. Полиевский [и др.]] ; под ред. С.А. Полиевского. - М.: Академия, 2013. - 366 с.: ил.

б) Дополнительная литература:

1. Защита населения и объектов в чрезвычайных ситуациях. Радиационная безопасность: пособие : в 3 ч. Ч. 2: Система выживания населения и защита территорий в чрезвычайных ситуациях / С.В. Дорожко [и др.]. - 4-е изд., перераб. и доп. - Минск: Дикта, 2013. - 387 с.: ил.
2. Полиевский С.А. Комплексный междисциплинарный практикум по гигиене, экологии и БЖД / [Полиевский С.А., Иванов А.А., Григорьева О.В.] ; М-во спорта РФ, Федер. гос. бюджет.образоват. учреждение высш. проф. образования "Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)", Каф. гигиены, БЖД, экологии и спортсооружений. - М., 2013. - 227 с.: ил., табл.
3. Соловьев С.С. Основы безопасности жизнедеятельности. Алкоголь, табак и наркотики — главные враги здоровья человека: учебно-методическое пособие. — М.: Дрофа, 2014.
4. Терроризм (Это должен знать каждый). Рекомендации гражданам. Разработаны Службой по борьбе с терроризмом Управления ФСБ России по г. Москве и Московской области. - М.: Изд. «Изографус», 2014. – 45 стр.
5. Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф : учеб.пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования, обучающихся по мед. специальностям : доп. М-вом образования РФ / Г.С. Ястребов. - Изд. 9-е. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 415 с.: ил.

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

1. Интернет-ресурсы: Агентство МЧС по мониторингу и прогнозированию ЧС /<http://www.amre.ru>
2. Наследухов А.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 5—11 классы. Электронная библиотека наглядных пособий. — М.: Дрофа, 2014.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки «Гостиничная деятельность», очная и заочная формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Спортивной медицины

Сроки изучения дисциплины: 2 семестр очной, 2 семестр заочной формы обучения.

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре «ЧС природного характера»	10
2	Выступление на семинаре «ЧС социального характера»	10
3	Выступление на семинаре «Первая доврачебная помощь»	10
4	Выступление на семинаре Защита населения в ЧС»	10
5	Тестирование по теме «Факторы выживания»	10
6	Тестирование по теме «ЧС техногенного характера»	10
7	Написание реферата по предложенной тематике	10
8	Посещение занятий	10
	<i>Зачёт</i>	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Тестирование по теме «Факторы выживания»	10
2	Тестирование по теме «ЧС техногенного характера»	10
3	Написание реферата по предложенной тематике	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.

IV. 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

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 Спортивной медицины

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

«Б1.О.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва 2018г.

1. Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа.

2. Семестры освоения дисциплины: 2 семестр очного и 2 семестр заочного обучения.

3. Цель освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются:

- формирование у студентов мировоззрения о неразрывном единстве профессиональной деятельности и безопасности и защищенности человека, что гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека;
- формирование у студентов системы знаний и представлений о современных методах и средствах обеспечения безопасности производственной деятельности человека и охраны окружающей среды;
- формирование навыков самостоятельной работы, необходимых для использования знаний в области безопасности жизнедеятельности при изучении специальных дисциплин и дальнейшей практической деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

**4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
(модулю): «Безопасность жизнедеятельности»**

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение) ²
1	2	3	4	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	2	2	
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	2	2	
УК-8.2	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	2	2	
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	2	2	
УК-8.4	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	2	2	

5.Краткое содержание дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

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 основные положения курса «Безопасность жизнедеятельности»	2	2	2	4		
2	Защита населения в чрезвычайных ситуациях	2		2	4		
3	Факторы выживания, или факторы, способствующие сохранению жизни человека	2	2	2	4		
4	Чрезвычайные ситуации природного характера: землетрясения, грозы, ураганы, пурга, наводнения, сели, лесные и торфяные пожары и др.	2		2	6		
5	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения: взрывы, пожары, выбросы ядовитых и радиоактивных веществ, производственные аварии, нарушение экологического равновесия	2	2	2	6		
6	Чрезвычайные ситуации социального характера: терроризм, беспорядки, пограничные и военные конфликты, войны, эпидемии	2	2	4	6		
7	Первая доврачебная помощь	2	2	6	6		
8	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека Психофизиологические и эргонометрические основы безопасности	2		2	4		
Итого часов:			10	22	40		зачёт

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	Предмет и основные положения курса «Безопасность жизнедеятельности»	2	2		8		
2	Защита населения в чрезвычайных ситуациях	2			10		
3	Факторы выживания, или факторы, способствующие сохранению жизни человека	2		2	10		
4	Чрезвычайные ситуации природного характера: землетрясения, грозы, ураганы, пурга, наводнения, сели, лесные и торфяные пожары и др.	2			10		
5	Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения: взрывы, пожары, выбросы ядовитых и радиоактивных веществ, производственные аварии, нарушение экологического равновесия	2			10		
6	Чрезвычайные ситуации социального характера: терроризм, беспорядки, пограничные и военные конфликты, войны, эпидемии	2			10		
7	Первая доврачебная помощь	2			6		
8	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека Психофизиологические и эргонометрические основы безопасности	2			4		
Итого часов:			2	2	68		зачёт

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



Институт Гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 "Гостиничное дело"

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

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института _____ гуманитарного _____
.Протокол № _89_ от «_12_» _сентября_2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
_____ Иностранных языков и лингвистики _____
Протокол № _2_ от «_10_» _сентября_2019 г.

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

(наименование)
Протокол № ____ от «__» _____20__ г.

Составитель:

Варичев Александр Михайлович, старший преподаватель кафедры
иностранных языков и лингвистики.

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля).

Целью освоения дисциплины (модуля) является:

- повышение исходного уровня владения иностранным языком и обучение практическому владению разговорно-бытовой речью для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

2. Место дисциплины (модуля) Б1.О.04 Иностранный язык в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовую (обязательную) часть Блока I ФГОС ВО и является обязательной к изучению.

Курс дисциплины «Иностранный язык» проводится в первом и втором семестрах первого года обучения и базируется на знаниях, умениях, навыках, приобретенных студентами в процессе обучения иностранному языку в средней школе.

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	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1,2	1,2	
УК-4.1	Знает общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка;	1,2	1,2	
УК-4.2	Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.	1,2	1,2	
УК-4.3.	Умеет использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как	1,2	1,2	

	эффективное средство общения.			
УК-4.4	Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность	1,2	1,2	
УК-4.5	Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	1,2	1,2	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

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

№	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	Фонетический курс. (Глагол to be в Present/Past/Future. Указательные местоимения this/that/these/those. Личные и притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Безличные предложения)	1		6	1			
2	Тема 1. Спортивное образование в России. Наш Университет. (Местоимения some/any/no, many/much, little / few, a little / a few. Количественные и порядковые числительные. Личные местоимения в объектном падеже)	1		7	1			
3	Тема 2: Спорт в России.	1		7	1			

	(Настоящее неопределенное время The Present Indefinite Tense. Глагол to have в настоящем времени. Настоящее продолженное время The Present Continuous. Степени сравнения прилагательных)							
4	Тема 3. Спорт в стране изучаемого языка (Правильные и неправильные глаголы. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Выражение have got.	1		6	0,5			
5	Тема 4. Олимпийские игры. Паралимпийские игры The Future Indefinite Tense. Модальные глаголы can, may, must, have to, needn't. Повелительное наклонение.	1		6	0,5			
	Всего за 1 семестр:			32	4	3		
6	Тема 5. Спорт и личность Основной курс. The Past Continuous Tense. The Past Perfect Tense. Косвенная речь. Согласование времен	2		11	10			
7	Тема 6. Здоровый образ жизни Сложное дополнение. Complex Object. Perfect Continuous Tense Forms	2		11	11			
8	Тема 7. Массовый спорт Пассивный залог- Passive Voice			10	10			
	Всего за 2 семестр:			32	31		Экзамен во 2-м семестре	
Итого часов за 1 год				64	35	9	Всего 108 часов	

Заочная форма обучения

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

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы промежуточной аттестации в семестре
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Фонетический курс. (Глагол to be в Present/Past/Future. Указательные местоимения this/that/these/those. Личные и притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Безличные предложения)	1		0,5	6		
2	Тема 1. Спортивное образование в России. Наш Университет. (Местоимения some/any/no, many/much, little / few, a little / a few. Количественные и порядковые числительные. Личные местоимения в объектном падеже)	1		1	7		
3	Тема 2: Спорт в России. (Настоящее неопределенное время The Present Indefinite Tense. Глагол to have в настоящем времени. Настоящее продолженное время The Present Continuous. Степени сравнения прилагательных)	1		1	6		
4	Тема 3. Спорт в стране изучаемого языка (Правильные и неправильные глаголы. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Выражение have got.	1		1	7		
5	Тема 4. Олимпийские игры. Паралимпийские игры The Future Indefinite Tense. Модальные глаголы can, may, must, have to, needn't. Повелительное наклонение.	1		0,5	6		
	Всего за 1 семестр:			4	32		
7	Тема 5. Спорт и личность Основной курс. The Past Continuous Tense. The Past Perfect Tense. Косвенная речь. Согласование времен	2		1,5	20		
8	Тема 6. Здоровый образ жизни Сложное дополнение. Complex Object. Perfect Continuous Tense Forms	2		1,5	20		
9	Тема 7. Массовый спорт Пассивный залог- Passive Voice			1	19		

	Всего за 2 семестр:	2		4	59	9	Экзамен
Итого часов за 1 год				8	91	9	108 час

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).

Содержание экзамена:

1). Изложение одной из тем, изученных в течение 2-х семестров:

1. Спортивное образование в России. Наш университет.
2. Спорт в России
3. Спорт в Великобритании.
4. Олимпийские игры.
5. Здоровый образ жизни
6. Массовый спорт.
7. Спорт и личность.

2). Ответы на вопросы преподавателя и беседа на одну из тем, изученных в течение учебного года.

3). Перевод текста со словарем, объем текста не менее 1200 печатных знаков.

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

1) Основная литература:

1. Физическая культура и спорт : учеб.-метод. пособие по развитию навыков уст. речи на англ. яз. для студентов 1 курса.

<http://lib.sportedu.ru/DocQuery.idc>

2. Борисенко Е.Г., Кравченко О.А.: Английский язык для физкультурных

специальностей. Учебное пособие. Ростов-на-Дону, Феникс. В/О. 2015.- 377с.

3. Англо-русский словарь: 40000сл. Сост. В.Мюллер, С. Боянус. – М.: Локид-Пресс, Минск, Современ. слово, 2005 – 687с.

4. Новый англо-русский словарь ок. 200000 сл. и словосочетаний. В.К. Мюллер – 12е изд.,- стер.М.: русс.яз., Медиа,2005 – 807 с.

5. Гребениченко О.Н. Английский язык: Учебно-методическое пособие для студентов заоч. Отд. РГУФК. Одобрено Эксперт-метод. Советом РГУФК/ Гребениченко О.Н., Удалова М.Ю., РГУФК М.2004 – 70 с. :табл.

6. Голицынский Ю. Грамматика : сб. упражнений / Ю. Голицынский, Н. Голицынская. - Изд. 7-е, испр. и доп. - СПб.: Каро, 2010. - 575 с.: табл.

7. Драгункин А. Оптимизированный универсальный учебник английского языка / Александр Драгункин. - СПб.: АНДРА, 2009. - 592 с.

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

1. Интернет, спец. сайты, BBC Education, BBC Sport.

2. www.wikipedia.en.

3. <https://mel.fm/blog/sergey-nim/83640-10-saytov-kotoryye-pomogut-vyuchit-anglisky>

4. Видеокурс “Олимпийские Игры”, метод.пособие. Комова Е.В., Кашлева Е.О., Ходырева И.Н., 2008

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы(для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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 - AdobeAcrobatDC.
- 5)Информационно-правовое обеспечение – Гарант.
- 6)*современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*
- 7)«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 8)Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.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 консультаций скомплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Б1.О.04 «Иностранный язык» для обучающихся Института Туризма, Рекреации, Реабилитации, и Фитнеса 1 курса направление подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", профиль подготовки "Гостиничная деятельность", для очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Иностранных языков и лингвистики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1,2 семестры

Форма аттестации: экзамен во 2 семестре

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

1 семестр

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам:		
	1. Спортивное образование в России. Наш университет.	2-3 неделя	5
	2. Спорт в России.	3-4 неделя	5
	3. Спорт в Великобритании	5-6 неделя	5
	4. Олимпийские игры	7-8 неделя	5
2	Контрольный лексико-грамматический тест №1	7 неделя	5
3	Домашнее чтение аутентичных текстов (1 текст 5000 печ. знаков)	В течение текущего семестра	5

2 семестр

1	Выступление на практических занятиях по темам:		
	1. Здоровый образ жизни	21-22 неделя	5
	2. Массовый спорт	23-24 неделя	5
	3. Спорт и личность	25-26 неделя	5
2	Контрольный лексико-грамматический тест №3	27 неделя	5
3	Домашнее чтение аутентичных текстов текстов (1 текст 5000 печ. знаков)	В течение семестра	5
4	Посещение и работа на занятиях	в течение года	15
5	Экзамен		30
ИТОГО за 1 год обучения			100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам	5
	1. Спортивное образование в России	5

	2. Спорт в России 3. Спорт в Великобритании 4. Олимпийские игры 5. Здоровый образ жизни 6. Массовый спорт 7. Спорт и личность	5 5 5 5 5
2	Контрольные лексико-грамматические задания (2теста)	10
4	Домашнее чтение аутентичных текстов по темам семестра (4 текста по 5000 печатных знаков)	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.

IV. 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)»



Гуманитарный Институт

Кафедра иностранных языков и лингвистики

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

Б1.О.04 Иностранный язык

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность (профиль): "Гостиничная деятельность"
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2019 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля)

очная форма обучения

составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

заочная форма обучения

составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля):

1,2 семестр - очное отделение

1,2 семестр - заочное отделение

3.Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины (модуля)является:

- повышение исходного уровня владения иностранным языком и обучение практическому владению разговорно-бытовой речью для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

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

5.Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	1,2	1,2	
<i>УК-4.1</i>	Знаетобщепотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка;	<i>1,2</i>	<i>1,2</i>	
<i>УК-4.2</i>	Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.	<i>1,2</i>	<i>1,2</i>	

УК-4.3.	Умеет использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.	1,2	1,2	
УК-4.4	Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность	1,2	1,2	
УК-4.5	Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	1,2	1,2	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

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

№	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	Фонетический курс. (Глагол to be в Present/Past/Future. Указательные местоимения this/that/these/those. Личные и притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Безличные предложения)	1		6	1			
2	Тема 1. Спортивное образование в России. Наш Университет. (Местоимения some/any/no, many/much, little / few, a little / a few. Количественные и порядковые числительные. Личные местоимения в объектном падеже)	1		7	1			
3	Тема 2: Спорт в России. (Настоящее неопределенное время The Present Indefinite Tense.	1		7	1			

	Глагол to have в настоящем времени. Настоящее продолженное время The Present Continuous. Степени сравнения прилагательных)							
4	Тема 3. Спорт в стране изучаемого языка (Правильные и неправильные глаголы. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Выражение have got.	1		6	0,5			
5	Тема 4. Олимпийские игры. Паралимпийские игры The Future Indefinite Tense. Модальные глаголы can, may, must, have to, needn't. Повелительное наклонение.	1		6	0,5			
	Всего за 1 семестр:			32	4	3		
6	Тема 5. Спорт и личность Основной курс. The Past Continuous Tense. The Past Perfect Tense. Косвенная речь. Согласование времен	2		11	10			
7	Тема 6. Здоровый образ жизни Сложное дополнение. Complex Object. Perfect Continuous Tense Forms	2		11	11			
8	Тема 7. Массовый спорт Пассивный залог- Passive Voice			10	10			
	Всего за 2 семестр:			32	31		Экзамен во 2-м семестре	
Итого часов за 1 год				64	35	9	Всего 108 часов	

Заочная форма обучения

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

№	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	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Фонетический курс. (Глагол to be в Present/Past/Future. Указательные местоимения this/that/these/those. Личные и притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Безличные предложения)	1		0,5	6		
2	Тема 1. Спортивное образование в России. Наш Университет. (Местоимения some/any/no, many/much, little / few, a little / a few. Количественные и порядковые числительные. Личные местоимения в объектном падеже)	1		1	7		
3	Тема 2: Спорт в России. (Настоящее неопределенное время The Present Indefinite Tense. Глагол to have в настоящем времени. Настоящее продолженное время The Present Continuous. Степени сравнения прилагательных)	1		1	6		
4	Тема 3. Спорт в стране изучаемого языка (Правильные и неправильные глаголы. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Выражение have got.	1		1	7		
5	Тема 4. Олимпийские игры. Паралимпийские игры The Future Indefinite Tense. Модальные глаголы can, may, must, have to, needn't. Повелительное наклонение.	1		0,5	6		
	Всего за 1 семестр:			4	32		
7	Тема 5. Спорт и личность Основной курс. The Past Continuous Tense. The Past Perfect Tense. Косвенная речь. Согласование времен	2		1,5	20		
8	Тема 6. Здоровый образ жизни Сложное дополнение. Complex Object. Perfect Continuous Tense Forms	2		1,5	20		
9	Тема 7. Массовый спорт Пассивный залог- Passive Voice			1	19		
	Всего за 2 семестр:	2		4	59	9	Экзамен
	Итого часов за 1 год			8	91	9	

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.04 Иностранный язык Немецкий»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

для студентов 1 курса института Туризма

Направления подготовки/специальность:

49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм Профиль: Спортивно-оздоровительный туризм

43.03.02 Туризм профиль: Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

43.03.03 Гостиничное дело профиль **Гостиничная деятельность**

49.03.02 Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура) Профиль : Адаптивное физическое воспитание, Лечебная физическая культура ,Физическая реабилитация

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

Форма обучения: **очная, заочная**

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 __г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института гуманитарного
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:

Переверзева Н.А., к.ф.н., доцент кафедры иностранных языков и лингвистики

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) «Иностранный язык немецкий» является: является повышение исходного уровня владения иностранным языком и обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

Основной задачей данного курса является формирование у студентов практических навыков различных видов речевой деятельности: говорения, аудирования (восприятия звучащей речи), чтения и письма.

Тематика обучения - повседневно-обиходная, страноведческая, общепознавательного и культурологического характера, популярная.

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

Дисциплина «Иностранный язык немецкий» относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу, относится к базовой части цикла Б1.Б.04, Б1.Б.02 и является обязательной к изучению. Дисциплина «Иностранный язык» базируется на знаниях, умениях, навыках, приобретенных студентами в процессе обучения иностранному языку в средней школе и изучается в 1 и 2 семестрах.

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
УК-4				
	УК-4.1. Знает общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка.	1		1
	УК-4.2. Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на	1		1

	иностранном языке.			
	УК-4.3. Умеет использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.	2		2
	УК-4.4. Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	2		2
	УК-4.5. Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	2		2

4. 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	Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht			4	2		
2	Der Unterricht			4	2		
3	Die Zahlen			4	2		
4	Ein Freund kommt			4	2		
5	Zwei Studenten in München			4	2		
6	Mein Haus			4	2		
7	Freundinnen			4	2		
8	Ein Brief			4	2		
9	Тест 1				1		
10	Домашнее чтение				1		
	Итого часов 1 семестр			32	20		

1	Schule und Ausbildung in der Bundesrepublik Deutschland			6	1		
2	Feste und Traditionen Deutschlands			4	1		
3	Deutschland ein Reiseland			8	1		
4	Russland ein Reiseland			8	2		
5	Tourismus als Wirtschaftszweig			6	2		
6	Тест 2				4		
7	Домашнее чтение				4		
	Итого часов 2 семестр			32	15		
Итого часов: 108 3 ед.				64	35	9	Экзамен

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	Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht	1		2			
2	Der Unterricht	1		2			
3	Die Zahlen	2		2			
4	Ein Freund kommt			2			
5	Тест 1,2	2					
Итого часов: 108 3 ед.				8	91	9	Экзамен

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).

После изучения темы семестра проводится лексико-грамматический контроль изученного материала по темам:

Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht
Der Unterricht
Die Zahlen
Ein Freund kommt
Zwei Studenten in München
Mein Haus
Freundinnen
Ein Brief
Schule und Ausbildung in der Bundesrepublik Deutschland
Feste und Traditionen Deutschlands
Deutschland ein Reiseland
Rußland ein Reiseland
Tourismus als Wirtschaftszweig

Содержание экзамена.

1. Чтение, ответы на вопросы, пересказ текста объемом 1200 печ.знаков. Время - 30 минут.

2 Устное изложение любой пройденной темы: а) общепознавательной, б) общеспортивной

3. Просмотровое чтение текста объемом 800 печ.знаков. Письменное формулирование трех вопросов к тексту, письменное или устное изложение содержания текста.

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

а)Основная литература:

- 1.Переверзева, Н.А. Немецкий язык как второй иностранный: Учебное пособие для бакалавров направления подготовки 43.03.02 «Туризм» , 43.03.03 «Гостиничное дело» Москва, РГУФКСМиТ, 2019 г. 123 с.

- 2.М.М.Васильева, М.А.Васильева. Немецкий язык: туризм и сервис. Учебник. Москва, Альфа, 2009.
- 3.В.А. Гандельман, А.Г. Катаева «Немецкий язык» для гуманитарных вузов. –М.:Высш.,2015.-303с.
- 4.В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. Практический курс немецкого языка. Начальный этап. Москва, «КДУ», 2010.
- 5.В.И. Дубинский. Учебник немецкого языка для вузов туристического профиля, М. Дашков и К, 2010.
- 6.Переверзева, Н.А. Немецкий язык: Зимние виды спорта : учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для бакалавров. - М., 2016.

б) Дополнительная литература:

1. Übungsgrammatik für die Grundstufe- Verlag Liebaug-Dartmann, Meckenheim 2007.
2. Deutschland. Kurz und Bündig. Сост. Н.М. Епихина, Е.С. Кузьмина. - Москва, Издательство «Менеджер», 2002;
- 3.О Германии кратко. – Москва, «Иностранный язык», «Оникс», 2000;
4. Подгорная Л.И. История Германии в биографиях. Политика.– Санкт-Петербург, «КАРО», 2001;
5. Anne Buscha, Gisela Linthout. Geschäftskommunikation. Verhandlungsgespräche. – Hüber Verlag, 2008;
6. Axel Hering, Magdalena Matysek. Geschäftskommunikation. Besser telefonieren. – Hüber Verlag, 2008;
7. Becker, Braunert, Eisfeld. Dialog Beruf 1-2: Deutsch als Fremdsprache für die Grundstufe/Kursbuch, Arbeitsbuch, Hörtexte, Sprechübungen, Lehrerhandbuch. - Ismaning: Max Hüber Verlag, 2006;
8. Фомкин М.С. Geschäftsreisen durch Deutschland: Деловые поездки по Германии: Учебное пособие по немецкому языку для специальности 230500 “Социально-культурный сервис и туризм” (модульная форма обучения). - СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2005. – 50 с.;

Словари:

1. Германия. Австрия. Швейцария. Школьный немецко-русский страноведческий словарь. – Москва. Дрофа, 2001. – 285 с.
2. Словарь немецкого языка: Серия Der kleine Duden: изд-ие 5-ое, испр. и доп./ Под ред. проф. Ямшановой В.А. - СПб.: Изд-во «Дуден», «Тригон», 2005.- 1200 с.;
3. Duden: Das grosse Wörterbuch der deutschen Sprache: In zehn Bänden. – Mannheim. – 1999.

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

1. Обучающие программы по алгоритмической грамматике немецкого языка. Составители Ямшанова В.А., Ломоносова А.Л., Васильева Н.А., 2007.

2. <http://www.finec.ru>

ссылки на лексико-грамматические упражнения:

3. <http://www.ralf-kinas.de/index.html>

4. <http://www.ralf-kinas.de/online.htm>

5. <http://www.saunalahti.fi/~michi1/uebungen/gra.htm>

немецкая грамматика для владеющих английским языком:

6. <http://webgerman.com/>

<http://class.georgiasouthern.edu/german/grammar/grammar.htm>

ссылки на немецкоязычные СМИ:

7. www.tagesschau.de

8. www.welt.de

9. www.bild.de

10. www.berlinonline.de

11. www.wortschatz.uni-leipzig.de

ссылки на словари:

12. www.bpb.de

13. <http://www.textlog.de>

14. www.multitran.ru

15.<http://dict.leo.org/>

16.<http://www.dict.cc/>

17.[Deutsche Rechtschreibung, Wortformen, Wortbildung, Grammatik, Wörterbücher](#) www.canoo.net

18.ссылка на фонетический тренажер:

19.http://www.oddcast.com/home/demos/tts/tts_example.php

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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.
5. Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

6. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ 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, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Б1.О.04 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (немецкий)» Б1.О.03
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (немецкий) для студентов I курса Института Туризма
всех направлений подготовки
Очной, заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: иностранных языков и лингвистики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1-2 семестр (ы)

Форма промежуточной аттестации: экзамен 2 семестр.

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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1.	Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht		5
2.	Der Unterricht		5
3.	Die Zahlen		5
4.	Ein Freund kommt		5
5.	Zwei Studenten in München		5
6.	Mein Haus		5
7.	Freundinnen Ein Brief		5
8.	Schule und Ausbildung in der Bundesrepublik Deutschland		5
9.	Feste und Traditionen Deutschlands		5
10.	Deutschland ein Reiseland Russland ein Reiseland		5
11.	Tourismus als Wirtschaftszweig		5
12.	Лексико-грамматический тест №1,2 по модулям 1,2		5
13.	Домашнее чтение		5
14.	Посещение занятий и работа на занятиях	В течение семестра	5
	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

¹ Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
	Контрольная работа №1 по разделу(модулю) «Der Unterricht»	10
	Выступление по теме «Mein Haus»	5
	Выступление по теме Schule und Ausbildung in der Bundesrepublik Deutschland	5
	Выступление по теме Tourismus als Wirtschaftszweig	5
	Домашнее чтение	25

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

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



Институт гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.Б.03 Иностранный язык Немецкий»

«Б1.Б.04 Иностранный язык Немецкий»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

для студентов 1 курса института Туризма

Направления подготовки/специальность:

49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм Профиль: Спортивно-оздоровительный туризм

43.03.02 Туризм профиль: Технология и организация турператорских и турагентских услуг

43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничная деятельность

49.03.02 Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура) Профиль : Адаптивное физическое воспитание, Лечебная физическая культура ,Физическая реабилитация

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

Форма обучения: **очная, заочная**

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 __г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) 3 зачетных единицы, 108 часов

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 1, 2 семестр (ы) –очная форма, 1,2 семестр - заочная

3.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) «Иностранный язык немецкий» является: является повышение исходного уровня владения иностранным языком и обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения иностранного языка, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

Основной задачей данного курса является формирование у студентов практических навыков различных видов речевой деятельности: говорения, аудирования (восприятия звучащей речи), чтения и письма.

Тематика обучения - повседневно-обиходная, страноведческая, общепознавательного и культурологического характера, популярная.

4.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Иностранный язык немецкий» относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу, относится к базовой части цикла Б1.Б.03, Б1.Б.04 является обязательной к изучению.

Дисциплина «Иностранный язык» базируется на знаниях, умениях, навыках, приобретенных студентами в процессе обучения иностранному языку в средней школе и изучается в 1 и 2 семестрах.

5.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
УК-4				
	УК-4.1. Знает общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка.	1		1

	УК-4.2. Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.	1		1
	УК-4.3. Умеет использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.	1		1
	УК-4.4. Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	2		2
	УК-4.5. Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	2		2

5. 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	Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht			4	2		
2	Der Unterricht			4	2		
3	Die Zahlen			4	2		
4	Ein Freund kommt			4	2		
5	Zwei Studenten in München			4	2		
6	Mein Haus			4	2		
7	Freundinnen			4	2		
8	Ein Brief			4	2		

9	Тест 1				1		
10	Домашнее чтение				1		
	Итого часов 1 семестр			32	20		
1	Schule und Ausbildung in der Bundesrepublik Deutschland			6	1		
2	Feste und Traditionen Deutschlands			4	1		
3	Deutschland ein Reiseland			8	1		
4	Rußland ein Reiseland			8	2		
5	Tourismus als Wirtschaftszweig			6	2		
6	Тест 2				4		
7	Домашнее чтение				4		
	Итого часов 2 семестр			32	15		
Итого часов: 108 3 ед.				64	35	9	Экзамен

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	Kennenlernen, Vorstellung. Deutschunterricht	1		2			
2	Der Unterricht	1		2			
3	Die Zahlen	2		2			
4	Ein Freund kommt			2			
5	Тест 1,2	2					
Итого часов: 108 3 ед.				8	91	9	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теоретико-методических основ физической культуры и спорта

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.05 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование)

Направленность (профиль):

Гостиничная деятельность

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института спорта и физического воспитания
Протокол № 1 от «27» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теоретико-методических основ физической культуры и спорта
(наименование)
Протокол № 23 от «21» июня 2019 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:

Мачканова Елена Вячеславовна, к.п.н., доцент кафедры теоретико-методических основ физической культуры и спорта
(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины "Физическая культура и спорт" является:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;
- ознакомление с основами адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха;
- овладение средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов;
- подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (теоретическая часть).

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины «Физическая культура и спорт» в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к базовой части ООП (ОПОП) входит в раздел учебного плана подготовки студентов всех форм обучения, направлений подготовки и профилей подготовки. Является обязательным разделом гуманитарного компонента образования и направлена на формирование физической культуры личности студента, подготовку к социально-профессиональной деятельности, сохранение и укрепление здоровья. Дисциплина «Физическая культура и спорт» является теоретико-методической базой для освоения практических и теоретических дисциплин физкультурно-спортивной направленности:

- история физической культуры и спорта;

– элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-7	способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	2	1
	УК-7.1. Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности	2	1
	УК-7.6. Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности	2	1
	УК-7.9. Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности	2	1

4.Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) 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 типа	Самостоятельная работа	
1	Физическая культура в общекультурной	2	2	2	

	и профессиональной подготовке студентов				
2	История становления и развития Универсиад. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс	2	2	2	
3	Социально-биологические основы физической культуры	2	2	2	
4	Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья	2	2	2	
5	Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях	2	2	2	
6	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	2	2	
7	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	2	2	2	
8	Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации студентов к занятиям физической культурой	2	2	2	
9	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений	2	2	2	
10	Спортивные и подвижные игры	2		4	
11	Туризм. Классификация видов туристических походов. Особенности туризма и методика организации	2		4	
12	Нетрадиционные (необычные) виды спорта	2		4	
13	Традиционные и современные оздоровительные системы физических упражнений	2	2	2	
14	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями	2	2	2	
15	Самоконтроль студентов, занимающихся физическими упражнениями и спортом	2	2	2	
16	Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания	2	2	2	
17	Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения студентов-болельщиков на соревнованиях. Воспитание толерантности	2		4	
18	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура в профессиональной деятельности	2	2	2	
Итого часов: 72			28	44	зачет

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	Самостоятельная работа	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	1	2	2	
2	История становления и развития Универсиад. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс	1		4	
3	Социально-биологические основы физической культуры	1		4	
4	Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья	1		4	
5	Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях	1		4	
6	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	1		4	
7	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	1		4	
8	Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации студентов к занятиям физической культурой	1	2	2	
9	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений	1		4	
10	Спортивные и подвижные игры	1		4	
11	Туризм. Классификация видов туристических походов. Особенности туризма и методика организации	1		4	
12	Нетрадиционные (необычные) виды спорта	1		4	
13	Традиционные и современные	1		4	

	оздоровительные системы физических упражнений				
14	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями	1		4	
15	Самоконтроль студентов, занимающихся физическими упражнениями и спортом	1		4	
16	Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания	1		4	
17	Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения студентов-болельщиков на соревнованиях. Воспитание толерантности	1		4	
18	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура в профессиональной деятельности	1		4	
Итого часов: 72			4	68	зачет

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 «Физическая культура и спорт» (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Физическая культура и спорт».

Контрольные вопросы по теоретическому разделу дисциплины «Физическая культура и спорт»

1. Каково состояние современной системы физического воспитания в нашей стране?
2. Почему дисциплина «Физическая культура» является обязательной для общеобразовательных школ и вузов нашей страны?
3. Каковы основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении?
4. Какие оздоровительные средства физической культуры используются для оптимизации работоспособности, профилактики психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного труда?
5. Как проводится профилактика и коррекция отклонений в состоянии здоровья средствами оздоровительной физической культуры в условиях вуза?

6. Когда и в каком городе проводилась Всемирная Универсиада в России? Каковы её результаты?
7. Когда и при каких обстоятельствах зародился комплекс ГТО?
8. Каковы цель, задачи, структура, основные требования нового Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО?
9. Что такое гиподинамия? Её причины и следствия.
10. Что такое здоровый образ жизни?
11. В чем различие понятий «здоровый образ жизни» и «здоровый стиль жизни»?
12. Какова роль физической культуры в обеспечении здоровья?
13. Что такое здоровье? Каковы его содержание и критерии?
14. Что такое лечебная физическая культура? Какие задачи она решает?
15. Какие методические принципы физического воспитания вы знаете?
16. В чем различие общей и специальной физической подготовки студентов?
17. В чем назначение мышечной релаксации?
18. Каковы структура и содержание учебного занятия оздоровительной направленности?
19. Что понимается под физической культурой личности?
20. Какие проблемы в повышении мотивации студентов?
21. Что такое спорт? В чем его отличие от других видов физкультурной деятельности?
22. Каково влияние занятий спортом на личностные и физические качества человека?
23. Что такое рекреация? В чем её отличие от других видов физкультурно-оздоровительной деятельности?
24. Какие национальные виды спорта существуют на территории РФ?
25. Охарактеризуйте традиционные и нетрадиционные оздоровительные системы?
26. Какова роль оздоровительной гимнастики при самостоятельных занятиях?
27. Какие виды самоконтроля могут использоваться на занятиях различной направленности?
28. Что такое восстановление? Какие виды восстановления используются после физических нагрузок?
29. Каковы цели, задачи, принципы, особенности организации и проведения физкультурно-спортивных массовых мероприятий?
30. Что такое профессионально-прикладная физическая культура? Каковы ее видовые характеристики и функциональное назначение?

Объемные требования к зачету по дисциплине «Физическая культура и спорт»

1. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества, как часть общечеловеческой культуры. Компоненты физической культуры.
2. Организационно-правовые основы физической культуры и спорта.
3. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования.

4. Физическая культура студента. Организация физического воспитания в вузе.
5. Определение потребностей в занятиях физической культурой и спортом современной молодежи.
6. Формирование мотивации студенческой молодежи к занятиям физической культурой и спортом.
7. Роль физической культуры в укреплении и сохранении здоровья.
8. Основы методики регуляции эмоциональных состояний человека (аутогенная тренировка, психофизическая тренировка, медитация).
9. Воздействие естественных природных, гигиенических и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека.
10. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья студентов, их физического и спортивного совершенствования.
11. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности.
12. Утомление и восстановление при физической и умственной работе.
13. Рациональное питание при различных режимах двигательной активности.
14. Витамины и их роль в обмене веществ. Регуляция обмена веществ.
15. Двигательная активность и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.
16. Формирование правильной осанки и профилактика ее нарушений средствами физической культуры.
17. Виды физических нагрузок и регуляция их интенсивности.
18. Адаптация к физическим нагрузкам и методика увеличения мышечной массы.
19. Интервальная нагрузка. Сочетание аэробной и силовой нагрузок.
20. Понятие «здоровье», его содержание и критерии и факторы, его определяющие.
21. Здоровый образ жизни студента. Рациональный режим труда и отдыха.
22. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни.
23. Здоровый образ жизни и характеристики его составляющих. Здоровый стиль жизни.
24. Гигиеническая гимнастика как фактор здорового образа жизни.
25. Гигиенические основы закаливания.
26. Личная гигиена студента и ее составляющие.
27. Профилактика вредных привычек средствами физической культуры и спорта.
28. Физическое самовоспитание и совершенствование – условие здорового образа жизни.
29. Работоспособность и влияние на нее различных факторов.
30. Динамика работоспособности студента в учебном году и факторы, ее определяющие.
31. Средства физической культуры в регулировании психоэмоционального и функционального состояния студента в экзаменационный период.
32. Общая и специальная физическая подготовка, цели и задачи.
33. Значение мышечной релаксации. Средства и методы мышечного расслабления.

34. Коррекция физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта.
35. Формы занятий физическими упражнениями.
36. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
37. Интенсивность нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц разного возраста.
38. Организация самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий.
39. Самоконтроль в процессе самостоятельных занятий.
40. Спорт. Его отличие от других видов занятий физическими упражнениями.
41. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в вузе.
42. Единая спортивная классификация в различных видах спорта. Её функциональное назначение
43. Студенческий спорт. Его организационные особенности. Студенческие спортивные организации.
44. Современные популярные системы физических упражнений.
45. История комплекса ГТО и БГТО. Задачи и значение современного комплекса ГТО для различных слоев населения.
46. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студентом вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий.
47. Профилактика травматизма на занятиях физической культурой и спортом.
48. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом, его цели, задачи и методы исследования. Субъективные и объективные показатели самоконтроля.
49. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб и тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма.
50. Определение понятия профессионально-прикладная физическая подготовка, ее цели и задачи, общие положения. Место в системе физического воспитания студентов.
51. Характер труда специалистов и его влияние на содержание профессионально-прикладной физической подготовки студентов различных направлений подготовки.
52. Методика подбора средств профессионально-прикладной физической подготовки студентов.
53. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
54. Понятие «производственная физическая культура», ее цели и задачи.
55. Технология составления комплексов в различных видах производственной гимнастики и определение их места в течение рабочего дня.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины «Физическая культура и спорт»

а) Основная литература:

1. Варава, Ю.И. Гимнастика в профессионально-педагогической подготовке студентов: учеб. пособие / Ю. И. Варава, С.А. Марчук, Л. В. Меньшикова, Ю.В. Марчук, Ф.Ф. Башаров. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 144 с.
2. Виленский М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента : учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – 3-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2013. – 240 с.
3. Грачев, О. К. Физическая культура: учебное пособие / О. К. Грачев. / Под ред. доцента Е. В. Харламова. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2005. – 464 с.
4. Евсеев Ю.И. Физическая культура. Серия «Учебники, учебные пособия» / Ю.И. Евсеев. – Ростов-на Дону, 2003. – 384 с.
5. Ильинич, В. И. Физическая культура студентов и жизнь: учебник / В. И. Ильинич. - М.: Гардарики, 2008. – 366 с.
6. Кислицын, Ю. Л. Физиологическое обоснование учебного процесса по физическому воспитанию учащейся молодежи (теоретические и методико-практические аспекты): учеб. пособие / Ю. Л. Кислицын, Л. Ю. Кислицына, И. А. Пермяков. – М.: РУДН, 2006. -169 с.
7. Лечебная физическая культура: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 022500 - Физ. культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физ. культура) / [С. Н. Попов, Н. М. Валеев, Т. С. Гарасева и др.]; под ред. С. Н. Попова. 2-е изд., стер. – М.: Academia, 2005. – 416 с.
8. Марчук, С.А. Организационные и содержательные аспекты физической культуры в профессионально-педагогическом вузе. Учеб. пособие / под ред. С.А. Марчук, Т.А. Бобылевой. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2006. – 193 с.
9. О физической культуре и спорте в Российской Федерации: Федер. закон №329-ФЗ. – М.: Проспект, 2010. – 40 с.
10. Разумов, А. Н. Оздоровительная физкультура в восстановительной медицине / А. Н. Разумов, О. В. Ромашин. Изд. 2-е перераб. и доп. - М.: МДВ, 2007. – 264 с.
11. Холодов, Ж. К. Теория и методика физического воспитания и спорта: учеб. пособие для студентов высших учеб. заведений / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 478 с.
12. Ямалетдинова, Г.А. Словарь-справочник по физической культуре учебное пособие / под ред. Г.А. Ямалетдинова, С.А. Марчук, Т.М. Лебедихина. – Екатеринбург: Гуманитарный ун-т, 2007. – 116 с.

б) Дополнительная литература:

1. Максименко А.М. Теория и методика физической культуры : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению 032100 и специальности 032101 : рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / А.М. Максименко. - изд. 2-е, испр. и доп. – М.: Физ. культура, 2009. – 492 с.

2. Матвеев, Л. П. Теория и методика физической культуры: Учебник / Л. П. Матвеев. / Физическая культура и спорт: СпортАкадемПресс, 2008. – 544 с.
3. Резер, Т.М. Здоровьесбережение в профессиональной подготовке специалиста: Учеб. Пособие. / Т.М. Резер. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. Гос. Проф.-пед. ун-т», 2005. – 120с.
4. Семенов, Л. А. Мониторинг кондиционной физической подготовленности в образовательных учреждениях: / Л. А. Семенов. – М.: Советский спорт, 2007. – 168 с.

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

п/п	Наименование интернет ресурса	Интернет ссылка на ресурс
1.	Министерство спорта РФ	minsport.gov.ru
2.	FISU (Federation Internationale du Sport Universitaire) Международная федерация университетского спорта	http://fisunet.net
3.	Департамент физической культуры и спорта г. Москвы	sport.mos.ru
4.	Российский Студенческий Спортивный Союз	http://www.studsport.ru/
5.	Ассоциация студенческих спортивных клубов России (АССК России).	studsportclubs.ru
6.	Богданов В.М., Пономарев В.С., Соловов А.В. Основы физической культуры в вузе: Электронный учебник. Самарский областной центр новых информационных технологий (ЦНИТ СГАУ).	http://cnit.ssau.ru/kadis/ocnov_set
7.	Евсеев Ю.И. Физическая культура. Серия «Учебники, учебные пособия» / Ю.И. Евсеев. Ростов-на Дону, 2003.	http://elar.urfu.ru/bitstream/10995/1308/1/evseev_physical_culture.pdf
8.	Официальный сайт ВФСК «Готов к труду и обороне»	gto.ru

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Физическая культура и спорт», 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.

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 с обучающимися с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Физическая культура и спорт» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки «Гостиничное дело» направленности (профилю) «Гостиничная деятельность» очной формы обучения

II. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теоретико-методических основ физической культуры и спорта

Сроки изучения дисциплины: 2 семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

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	Эссе на тему «Мой здоровый образ жизни»	10	10
2	Эссе на тему «Спорт в моей жизни»	11	10
3	Эссе на тему «Индивидуальный выбор средств и методов для решения частных задач физического воспитания»	12	10
4	Эссе на тему «Физическая культура в моей профессиональной деятельности»	13	10
5	Эссе на тему «Примерная программа одного недельного цикла использования физических упражнений»	14	10
6	Наличие конспектов лекций	15	12
7	Посещение занятий	В течение семестра	28
8	<i>Зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Написание реферата по темам лекций, пропущенных студентом	5 за 1 тему
2	Написание конспектов лекций, пропущенных студентом	12

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.

IV. 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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Физическая культура и спорт» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки «Гостиничное дело» направленности (профилю) «Гостиничная деятельность» заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теоретико-методических основ физической культуры и спорта

Сроки изучения дисциплины: 1 семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Эссе на тему «Мой здоровый образ жизни»	10
2	Эссе на тему «Спорт в моей жизни»	10
3	Эссе на тему «Индивидуальный выбор средств и методов для решения частных задач физического воспитания»	10
4	Эссе на тему «Физическая культура в моей профессиональной деятельности»	10
5	Эссе на тему «Примерная программа одного недельного цикла использования физических упражнений»	10
6	Наличие конспектов лекций	10
7	Написание реферата по темам лекций, пропущенных студентом	10
8	Посещение занятий	10
	Зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

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.

IV. 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

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Российский государственный университет физической культуры,
спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)»



ИНСТИТУТ СПОРТА И ФИЗИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ

**Кафедра теоретико-методических основ физической культуры и
спорта**

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

Б1.О.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*
Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2019г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 72 часа

2. Семестры освоения дисциплины: 2 семестр – очная форма обучения, 1 семестр – заочная форма обучения.

3. Целями освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» являются:

–обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

–формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;

–овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;

–ознакомление с основами адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;

–овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха;

–овладение средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов;

–подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (теоретическая часть).
Дисциплина реализуется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

УК-7 – способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

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	Самостоятельная работа	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	2	2	2	
2	История становления и развития	2	2	2	

	Универсиад. История комплексов ГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс				
3	Социально-биологические основы физической культуры	2	2	2	
4	Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья	2	2	2	
5	Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях	2	2	2	
6	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	2	2	
7	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	2	2	2	
8	Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации студентов к занятиям физической культурой	2	2	2	
9	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений	2	2	2	
10	Спортивные и подвижные игры	2		4	
11	Туризм. Классификация видов туристических походов. Особенности туризма и методика организации	2		4	
12	Нетрадиционные (необычные) виды спорта	2		4	
13	Традиционные и современные оздоровительные системы физических упражнений	2	2	2	
14	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями	2	2	2	
15	Самоконтроль студентов, занимающихся физическими упражнениями и спортом	2	2	2	
16	Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания	2	2	2	
17	Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения студентов-болельщиков на соревнованиях.	2		4	
18	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура в профессиональной деятельности	2	2	2	
Итого часов: 72			28	44	зачет

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	Самостоятельная работа	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	1	2	2	
2	История становления и развития Универсиад. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс	1		4	
3	Социально-биологические основы физической культуры	1		4	
4	Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья	1		4	
5	Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях	1		4	
6	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	1		4	
7	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	1		4	
8	Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации студентов к занятиям физической культурой	1	2	2	
9	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений	1		4	
10	Спортивные и подвижные игры	1		4	
11	Туризм. Классификация видов туристических походов. Особенности туризма и методика организации	1		4	
12	Нетрадиционные (необычные) виды спорта	1		4	

13	Традиционные и современные оздоровительные системы физических упражнений	1		4	
14	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями	1		4	
15	Самоконтроль студентов, занимающихся физическими упражнениями и спортом	1		4	
16	Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания	1		4	
17	Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения студентов-болельщиков на соревнованиях. Воспитание толерантности	1		4	
18	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура в профессиональной деятельности	1		4	
Итого часов: 72			4	68	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.О.06 ИСТОРИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И СПОРТА»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки:
43.03.03 "Гостиничное дело"
(код и наименование)

профиль:
"Гостиничная деятельность"
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и олимпийского образования
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и олимпийского образования
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и олимпийского образования
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и олимпийского образования
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составители: Мельникова Наталия Юрьевна – доктор педагогических наук,
профессор, заведующая кафедрой ИФКСиОО РГУФКСМиТ
Леонтьева Надежда Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент
кафедры ИФКСиОО РГУФКСМиТ
Леонтьева Любовь Сергеевна – преподаватель кафедры ИФКСиОО
РГУФКСМиТ
Трескин Алексей Валерьевич – кандидат педагогических наук, доцент кафедры
ИФКСиОО РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1. Цели освоения дисциплины

Цель предмета ИФКиС - изучение форм, средств и методов, идей и теорий в области физической культуры и спорта, вооружить студентов историческими занятиями, которые они смогут использовать в практике своей будущей специальности. Воспитание историей - важный метод углубления умственной, нравственной и эстетической подготовки будущего педагога, тренера и организатора в области физической культуры и спорта.

История физической культуры и спорта относится к числу гуманитарных теоретико-педагогических дисциплин, изучаемых в вузах физической культуры РФ, в том числе и в ГЦОЛИФК. Она составляет важный раздел спортивной науки.

История изучает формы, средства и методы, идеи и теории в области физической культуры и спорта. Она рассматривает физическую культуру и спорт как органичную часть всей человеческой культуры, воспитания, образования и оздоровления людей, подготовки их к трудовой и военной деятельности. История прослеживает эволюцию физической культуры и спорта с древнейших времен до наших дней в различных исторических условиях.

История ФКиС 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 ФКиС. Ее изучение укрепляет патриотизм, воспитывает чувство национальной гордости.

Перед историей ФКиС стоят следующие основные задачи:

- показать с научных позиций становление, состояние и развитие ФКиС в разные периоды существования человеческого общества;
- раскрыть значение, роль и место ФКиС в жизни общества на разных этапах его развития;
- способствовать формированию научного мировоззрения, исторического самосознания и критического мышления;
- прививать любовь к благородной профессии педагога, тренера, организатора и пропагандиста физкультурного движения;
- способствовать повышению общей культуры, расширению умственного кругозора, обогащению знаний в области ФКиС.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

В системе теоретико-педагогических дисциплин, которые изучаются в Университете, История физической культуры занимает значительное место. Изучение дисциплины осуществляется параллельно с дисциплинами История, Педагогика, Философия и др., предваряет изучение дисциплин История России, История туризма и других курсов историко-спортивной направленности. Она принадлежит к профилирующим дисциплинам, помогает будущим бакалаврам и магистрам лучше познать свою профессию и повысить педагогическую культуру, вооружает их исторической перспективой, непосредственно

подготавливает к практической деятельности. Программа соответствует Федеральному Государственному образовательному стандарту высшего образования.

Дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП:

- базируется на изучении профессиональных дисциплин (модулей) / прохождении отдельных типов практики: Педагогика, Социология и др.,
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин (модулей) / прохождении отдельных типов практики: История, Философия, История мировых цивилизаций, Элективные дисциплины по физической культуре и спорту и др./ Практика по получению первичных навыков в сфере туризма, Преддипломная практика;
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период практики 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 (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-5 <i>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	Знать: законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации. Уметь: вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм. Владеть: практическими навыками анализа исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	1	1

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 дисциплины 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 «История физической культуры и спорта».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные 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	Всеобщая история ФКиС	1	2	4	20		
2	История ФКиС России	1	4	4	14		
3	История МСиОД	1	2	4	18		
Итого часов:			8	12	52		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	Всеобщая история ФКиС	2	2	1	20		
2	История ФКиС России	2	1	2	22		
3	История МСиОД	2	1	1	22		
Итого часов:			4	4	64		зачет

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Курс истории физической культуры состоит из трех основных разделов:

- Всеобщая история физической культуры;
- История физической культуры и спорта в России;
- История международного спортивного и Олимпийского движения.

Темы и краткое содержание.

Введение в предмет.

1. Предмет и задачи курса ИФКиС. Понятие основных дефиниций: история, физическая культура, спорт. Составные части предмета истории ФКиС историография и источниковедение. Использование историей физической культуры и спорта данных гражданской и военной истории, этнографии и археологии, истории педагогики и медицины, истории культуры. Значение истории физической культуры и спорта для формирования научного мировоззрения и всесторонней подготовки специалистов по физической культуре и спорту. Связь ИФКиС с другими дисциплинами учебного плана РГУФКСМиТ.

2. Методология и источники ИФКиС. Становление и развитие ИФКиС как учебной и научной дисциплины. Диалектико-материалистическая концепция в познании явлений и событий всеобщей истории физической культуры и спорта, истории физической культуры и спорта России, СССР, и Российской Федерации, истории международного спортивного и олимпийского движения. Диалектико-материалистическая методология - есть научно-теоретическая основа истории физической культуры и спорта, позволяющая использовать конкретные методы изучения и исследования предмета: историко-теоретический анализ, обобщение и систематизация исторических материалов, проведение исторической аналогии, сопоставление и сравнение, системный, структурный и статистический анализ, письменный опрос, интервьюирование, обобщение практики развития физической культуры у народа мира. Периодизация, историография, источники ИФКиС, методы ее изучения. Обзор отечественной и зарубежной историографии, истории физической культуры и спорта.

Раздел 1. Всеобщая история физической культуры и спорта.

Тема 1.1. Возникновение и первоначальное развитие физической культуры и спорта в первобытном обществе.

Основные теории происхождения физической культуры: трудовая, культовая, биологическая. Роль труда, культовых и других обрядов в становлении и развитии общества и его культуры. Охота - важный Фактор возникновения и первоначального развития физической культуры. Появление новых форм трудовой деятельности (скотоводство, земледелие, рыболовство и др.) и их влияние на возникновение физических упражнений и игр. Игры натуралистические, символические и состязательные.

Физическое воспитание в родовом обществе. Его связь с военным делом,

трудом, культовыми обрядами и другими сторонами общественной жизни.

Игры и физические упражнения у древних народов Австралии, Европы, Африки, Азии, Америки.

Физическое воспитание в период разложения первобытного общества в различных регионах мира.

Тема 1.2. Физическая культура и спорт в государствах древнего мира.

Исторические условия и особенности развития физической культуры и спорта в странах древнего Востока (Месопотамия, Египет, Ассирия, Вавилон, Персия, Индия, Китай, Япония).

Физическая культура и спорт в Древней Греции. Физические упражнения и игры на Крите и в Микенах. Отражение физических упражнений, игр и состязаний в «Илиаде» и «Одиссее».

Возникновение и развитие спартанской и афинской систем физического воспитания в классический период. Гимнастика и агонистика, их содержание и направленность. Олимпийские игры античного мира, их характеристика. Мифы и легенды о происхождении Игр. Олимпийские праздники и их значение в культурной жизни Древней Греции. Значение исторического опыта древнегреческих Олимпийских игр. Панафинейские, Немейские, Истмийские, Пифийские игры, Гереи.

Вопросы физического воспитания в древнегреческой философии, медицине, литературе и искусстве (Сократ, Гиппократ, Платон, Аристотель, Фидий, Поликлит).

Физическая культура и спорт в Греции в конце классического периода и в период эллинизма. Профессиональный атлетизм. Упадок физического воспитания и запрещение Олимпийских игр.

Физическая культура в Древнем Риме. Физическое воспитание в царский и республиканский периоды Древнего Рима. Основные средства и методы физического воспитания. Физическая подготовка в римской армии. ФКиС в императорский период. Место физических упражнений в цирковых зрелищах. Состязание и игры в Римской империи. Физическая подготовка в гладиаторских школах. Восстание под руководством Спартака.

Вопросы физического воспитания в трудах римских педагогов, врачей, философов и поэтов.

Основные итоги развития ФКиС в древнем мире. Их влияние на последующее совершенствование ФКиС в обществе.

Тема 1.3. Физическая культура и спорт в средние века. Краткая характеристика средневековья. Особенности развития ФКиС в феодальном обществе Европы.

Период раннего и развитого средневековья. Физические упражнения, игры в быту, трудовой и военной подготовки народных масс. ФКиС горожан.

Стрелковые и фехтовальные братства и их роль в борьбе горожан с феодалами. Отношение церкви к физической культуре в средние века.

Военно-физическая подготовка феодальной знати. Появление рыцарской системы физического воспитания в странах Европы. Ее направленность, организация. Рыцарские турниры.

Период позднего средневековья. Упадок рыцарской системы военно-

физической подготовки, возникновение дворянской системы воспитания. Превращение фехтовальных и стрелковых братств в замкнутые аристократические спортивные объединения.

Своеобразие развития физической культуры и спорта в эпоху средневековья народов Азии, Африки, Америки, Океании.

Развитие педагогических идей физического воспитания в эпоху Возрождения (Леонардо да Винчи, Уильям Гарвей, Андреас Везалий).

Физическое воспитание в трудах и деятельности гуманистов. Школа Витторино де Фельтре. Труд И. Меркуриалиса «Об искусстве гимнастики» и его значение для развития методики физического воспитания и лечебной гимнастики.

Мысли французских гуманистов Ф. Рабле и М. Монтеня о физическом воспитании. Физическое воспитание в педагогическом учении великого славянского педагога Яна Амоса Коменского.

Ранние социалисты-утописты: Т. Мор и Т. Кампанелла о физическом воспитании. Возвращение забытых олимпийских традиций.

Исторический опыт средневековой ФКиС и его влияние на ход их развития в последующие столетия.

Тема 1.4. Физическая культура и спорт в Новое время (XVII – нач. XX в.в.).

Общая характеристика и особенности развития физической культуры и спорта в буржуазном обществе.

Развитие педагогических и идейно-теоретических основ физического воспитания и спорта в Европе. Взгляды на физическое воспитание Д. Локка, Ж.-Ж. Руссо, И.-Г. Песталоцци, Р. Оуэна, Ш. Фурье, К. Маркса, Ф. Энгельса, Ф. Ницше, Г. Спенсера, Ж. Демени. Возникновение и развитие гимнастических и спортивно-игровых систем в Германии, Швеции, Франции, Чехии, Англии. Их значение для дальнейшего развития организационно-методических основ гимнастики, спорта и игр.

Спортивно-гимнастическое движение в Западной Европе и Северной Америке в конце XIX и начале XX века. Физические упражнения и игры народов Азии, Африки, Латинской Америки, Океании.

Модернизация старых систем физического воспитания в конце XIX - начале XX века. Развитие теории физического воспитания. Система гимнастики Ж. Демени. Естественный метод Ж. Эбера. Индивидуальные гимнастические системы (Мюллер, Далькроз и др.). Создание Христианского союза молодежи и католических спортивных клубов, организаций «Маккаби», «Скаутов». Их деятельность в области физического воспитания.

Предпринимательские фабрично-заводские спортивные клубы и их сущность. Возникновение и развитие рабочих спортивно-гимнастических организаций в Германии, Болгарии, Франции и других странах. Попытка создания международной спортивно-гимнастической рабочей организации (Гент, 1913 г.).

Рекреационное движение и физическое воспитание в странах Европы, Америки, Австралии. Связь его с развитием инфраструктуры крупных городов, развитием производства, ухудшением экологии и т.д. Физическое воспитание и спорт в колониальных и зависимых странах.

Развитие любительского и профессионального спорта. Создание национальных спортивных союзов и федерации по видам спорта и их деятельность. Физическое воспитание и спорт накануне и в годы первой мировой войны.

Тема 1.5. ФКиС с начала 20-х годов до окончания II МВ.

Итоги первой мировой войны и их влияние на развитие физической культуры и спорта в обществе.

Преобразование физического воспитания и спорта в Германии, Италии, Японии, США, Англии, Франции, Болгарии, Чехословакии и других стран. Введение новых методов физического воспитания (К. Гаульгофер, М. Штрайхер, Н. Бук и др.). Усиление государственного контроля над деятельностью спортивных организаций. Повышение интересов государств к развитию гимнастики, спорта и игр.

Спортивное движение накануне второй мировой войны. Усиление милитаризации и фашизации физического воспитания и спорта. Участие спортсменов в отрядах сопротивления и их борьба против фашизма в годы второй мировой войны.

Тема 1.6. ФКиС в странах мира (вторая половина XX – начало XXI в.в.).

Новая историческая обстановка и ее влияние на развитие ФКиС в послевоенный период. Политическое и экономическое развитие стран мира и его влияние на спортивно-гимнастическое движение. ФКиС в развитых странах запада. Физическое воспитание и спорт в учебных заведениях США, ФРГ, Великобритании, Франции, Италии, Скандинавских стран, Японии.

Самодетальное спортивно-гимнастическое движение: Рабочий спорт, «Спорт для всех», Спорт и церковь. Развитие олимпийского спорта в крупнейших странах мира.

ФКиС в развивающихся странах. Распад колониальной системы и начало активного развития спорта в странах Африки, Азии, Латинской Америки. Активное участие развивающихся стран в крупнейших международных соревнованиях и международных спортивных объединениях. Успехи развивающихся стран в Олимпийском движении.

Физическая культура и спорт в бывших социалистических странах (конец 40-х - начало 90-х годов). Создание органов государственного руководства, развитие самодетального спортивного движения, использование опыта Советского союза в подготовке кадров, формировании юношеского спорта, развитии научно-методических основ физической культуры и спорта, системы спортивных соревнований и спортивной классификации. Успехи бывших стран социализма в развитии массового спорта и спорта высших результатов.

Основные тенденции развития спорта в крупнейших странах мира в конце XX – начале XXI века.

Раздел 2. История физической культуры и спорта России.

Тема 2.1. Физическая культура и спорт нашей страны с древнейших времен до XVIII века.

Возникновение игр и физических упражнений у древнейших народов Севера и Юга нашей страны.

Физическое воспитание у скифов, славян и в Древнем русском государстве. Роль традиционных физических упражнений и игр в самобытном воспитании подрастающего поколения. Военно-физическая подготовка княжеских дружин.

Отражение физических упражнений и игр в литературных памятниках, летописях, народном эпосе («Поучение чадам своим» Владимира Мономаха, «Слово о полку Игореве», народные былины) и в других эпических произведениях.

Развитие физической культуры как составной части общей культуры в русском централизованном государстве. Усиление дворянской системы воспитания. Физическое воспитание боярских и дворянских детей. Военно-физическая подготовка русского войска. Лыжная рать в русском войске.

Роль народных игр и физических упражнений для развития физических, моральных и волевых качеств русского и других народов России. Популярность на Руси стрельбы из лука, верховой езды, борьбы и кулачного боя, плавания и катания на лодках, ходьбы на лыжах и метания камней.

Отношение церкви и государства к народным физическим упражнениям и играм.

Первые попытки теоретического обоснования физического воспитания для физического развития и укрепления здоровья человека. Вопросы физического воспитания в книге Абу-Али Ибн-Сины (Авиценны) «Книга исцеления», «Канон врачебной науки» и в педагогическом сочинении Епифания Славинецкого «Гражданство обычаев детских».

Тема 2.2. Физическая культура и спорт Российской империи с XVIII до второй половины XIX века.

Подъем экономики, укрепление оборонной мощи, совершенствование государственного аппарата, рост науки, техники, просвещения в эпоху царствования Петра I и его преемников. Влияние петровских реформ на развитие физического воспитания привилегированных классов. Введение физического воспитания в учебные заведения. Создание основ военно-физической подготовки в русской армии и военно-морском флоте (Петр I, А.В. Суворов, Ф.Ф. Ушаков, М.И. Кутузов).

Физическое воспитание и спорт в быту народов Российской Империи. Самобытная форма физических упражнений и игр у народов России, Украины, Белоруссии, Закавказья, Средней Азии, Прибалтики, Финляндии.

Отражение физического воспитания в художественной литературе и изобразительном искусстве.

Спорт и игры в быту дворянства. Открытие в Москве, Петербурге, Одессе и других городах частных школ плавания, гимнастики, фехтования, стрельбы, верховой езды.

Создание в первой половине XIX в. закрытых частных аристократических спортивных клубов. Первые спортивные соревнования для гражданских лиц и военнослужащих.

Создание первых пособий по основам техники, тактики, методики отдельных видов спорта (Б. Фишер, Тевенот, Н.В. Соколов, И.Е. Севербрик). Проникновение в дворянскую среду спортивных игр.

Отражение вопросов физического воспитания в общественной и педагогической мысли (В.Н.Татищев, И.И. Бецкой, Н.И. Новиков, А.Н. Радищев). Вопросы физического воспитания в трудах академиков М.В. Ломоносова, А.П. Протасова и др. русских ученых. В.Г. Белинский и А.И. Герцен о физическом воспитании.

Тема 2.3. Развитие физической культуры и спорта во II половине XIX в.

Экономическое, политическое и культурное развитие Российской Империи и его значение для дальнейшего распространения физической культуры и спорта в стране.

Развитие идейно-теоретических и научных основ системы физического воспитания и спорта. Вопросы физического воспитания в трудах врачей, педагогов и других ученых. Н.Г. Чернышевский и Н.А. Добролюбов о физическом воспитании. Физическое воспитание в научных и педагогических взглядах И.М. Сеченова, И.П. Павлова, К.Д. Ушинского, Е.А. Покровского, Е.А. Дементьева. Учение П.Ф. Лесгафта о физическом образовании и его педагогическая деятельность. Дальнейшее развитие научно-методической мысли в трудах В.В. Гориневского, В.Е. Игнатьева, В.С. Пирусского и других представителей русских ученых и методистов. Прогрессивный характер отечественной науки о физическом воспитании.

Физическая подготовка в учебных заведениях и в армии. Реформы народного образования 60-70-х годов и попытки улучшения физического образования в кадетских корпусах России, в гимназиях, в учительских семинариях, реальных училищах. Трудности внедрения физического воспитания в учебные заведения страны. Попытки российской интеллигенции расширить внеклассные и внешкольные формы занятий. Создание Общества содействия физическому развитию учащейся молодежи (ОСФРУМ).

Введение в русской армии в конце 50-х – начале 60-х годов обязательных форм физической подготовки. Военная реформа 1874 года и усилия Военного министерства по улучшению военно-физической подготовки солдат и офицеров русской армии. Вклад в разработку методики и теории физической подготовки русской армии генералов М.И. Драгомирова и А.Д. Бутовского.

Исторические предпосылки развития спорта в России. Создание спортивных клубов. Рост демократических сил в спортивно-гимнастическом движении. Любительский, профессиональный спорт, рекреативные формы физической культуры и спорта. Виды спорта, ставшие особенно популярны в России к концу XIX века: борьба, тяжелая атлетика, конькобежный, лыжный, гребной и парусный спорт, стрельба, фехтование, велоспорт, конный спорт, шахматы, шашки. Спорт в российской армии.

Крупнейшие спортивные клубы России. Выход спортсменов России на международную арену. Первые победы в международном спорте. Меценатство и благотворительность в спорте (В.Ф. Краевский, М.О. Кистер, Г.И. Рибопьер, Г.А. Крестовников, С.Т. Морозов и др.).

Создание первых Всероссийских Союзов по видам спорта. Связь их с международными спортивными ассоциациями.

Проникновение олимпийских идей в Россию. Вступление России в международное олимпийское движение. А.Д. Бутовский – первый

представитель России в составе МОК. Его вклад в развитие олимпизма в стране.

Тема 2.4. Физическая культура и спорт в России с начала XX века.

Общественное движение и российский спорт. Крупнейшие события в жизни России, влияние их на развитие спорта в стране. Расширение меценатства и благотворительности в спорте (Г.И. Рибопьер, С.К. Белосельский-Белозерский, Л.В. Урусов, Н. Султан Крым Гирей и др). Усиление внимания государственных и общественных организаций к физическому воспитанию и спорту в учебных заведениях России. Создание системы внешкольных спортивно-гимнастических организаций (отряды «потешных», скауты, «соколы», «маккаби»), развитие студенческого спорта.

Дальнейшее развитие теории и методики физического воспитания и спорта в трудах В.В. Гориневского, В.Е. Игнатьева, А.С. Вирениуса, А.К. Анохина, Н.А. Панина, А.Б. Котова, В. Крамаренко, А. Крассуской и др.

Развитие спорта и участие русских спортсменов в международных соревнованиях. Формирование спортивных центров в России. Ведущая роль Москвы, Санкт-Петербурга, Киева и Риги в развитии отечественного спорта. Создание спортивных лиг и союзов. Выдающиеся спортсмены, их победы в международном спорте. Представительство России в Международном Олимпийском Комитете. Первые олимпийские старты российских спортсменов.

Подготовка правительственных и спортивных организаций России к участию в Играх V Олимпиады. Образование Российского олимпийского комитета. Анализ результатов выступления команды России на Играх V Олимпиады. Поиски новых путей развития спорта в России. Создание Канцелярии Главного наблюдателя за физическим развитием народонаселения России, организация Всероссийских олимпиад и Всероссийских гигиенических выставок, формирование всероссийских союзов и лиг по видам спорта, расширение международных спортивных связей, попытка ввести нормативные основы физической культуры.

Русский спорт в годы первой мировой войны. Участие спортивных организаций в подготовке резервов для фронта, спортивное движение в тылу.

Тема 2.5. Физическая культура и спорт в России: от революционных событий 1917 года до конца 30-х годов.

Состояние спортивно-гимнастического движения в России в период от февраля до октября 1917 г. Победа партии большевиков. Установка правительства на демократизацию школы, улучшение физического воспитания молодежи, развитие массовых форм физической культуры и спорта. Подчинение деятельности физкультурных и спортивных организаций коммунистической идеологии.

Организация физкультурной работы в первые годы Советской власти в центре и на местах. Деятельность в области ФКиС органов Наркомпроса (А.В. Луначарский), Всеобуча (Н.И. Подвойский) и Наркомздрава (Н.А. Семашко). Организация подготовки физкультурных кадров. Роль комсомола – проводника политики партии большевиков в организации физкультурной работы среди молодежи. Образование СССР (1922 г.). Особенности развития ФКиС с начала и до конца 20-х годов. Поиски новых форм и методов физического воспитания.

Дискуссии о путях развития новой системы физического воспитания, место в ней спорта. Образование общества «Динамо», спортивного клуба Армии и их роль в развитии спорта. Вступление в Красный Спортивный Интернационал (КСИ). Разрушение старых организационно-методических связей, ликвидация спортивных лиг, клубов, союзов. Причины неучастия советских спортсменов в Олимпийских играх, чемпионатах мира и Европы.

Трудности и недостатки в работе физкультурных организаций. Усиление партийного руководства физкультурным движением. Постановление ЦК РКП(б) «О задачах партии в области физической культуры» от 13 июля 1925 г. Введение секционного метода спортивной работы. Всесоюзная спартакиада 1928 года. Постановление ЦК ВКП(б) от 23 сентября 1929 г. «О физкультурном движении». Его роль в формировании дальнейших путей развития советского физкультурного движения.

Основные тенденции развития ФКиС в конце 20-х и начале 30-х годов. Внутренние и внешние причины, влиявшие на развитие физической культуры и спорта. Учреждение Всесоюзного совета физической культуры при ЦИК СССР и Всесоюзного комитета по делам ФКиС при СНК СССР. Переход на производственный принцип организации самостоятельного физкультурного движения. Создание коллективов физической культуры. Введение комплекса «Готов к труду и обороне СССР», учреждение оборонно-прикладных нормативов и значков. Противоборство двух политических систем в мире и его влияние на развитие физической культуры и спорта.

Установка правительства и партийного руководства на рост спортивного мастерства.

Установление почетного звания «Заслуженный мастер спорта» и его первые обладатели. Введение Единой всесоюзной спортивной классификации. Создание добровольных спортивных обществ (ДСО).

Становление советской школы спорта. Тенденция к развитию спорта высших достижений.

Физическая культура и спорт в союзных республиках. Всесоюзные парады и праздники как одна из форм пропаганды массовой физической культуры и спорта.

Трудности в организации физического воспитания детей, учащейся молодежи, в развитии юношеского спорта. Развитие науки о физическом воспитании и спорте. Основные направления научных исследований. Выдающиеся ученые в области научных знаний. Система спортивной тренировки. Имена выдающихся советских спортсменов. Рекордсмены мира.

Возвращение в международное спортивное движение (парашютный, стрелковый, авиаспорт). Проявление тенденций культа личности Сталина в жизни общества в конце 30-х – начале 40-х годов. Их проявление в деятельности физкультурных организаций. Необоснованные репрессии против руководителей физкультурного движения, спортсменов, педагогов, ученых. Утверждение командно-административной системы и ее влияние на государственные и общественные органы управления физкультурным движением. Состояние физкультурного движения в стране накануне Великой Отечественной войны.

Тема 2.6. Физкультурное движение в годы ВОВ

Перестройка физкультурного движения на военный лад в годы войны. Участие физкультурных организации в работе органов всеобщего военного обучения. Место физической подготовки в программе всеобщего военного обучения. Формы и методы физической подготовки. Создание ОМСБОНа.

Боевые подвиги спортсменов. Работа физкультурных организаций по восстановлению здоровья и боеспособности раненых солдат и офицеров Красной Армии средствами лечебной физической культуры.

Физическое воспитание учащейся молодежи на службе обороны Родины. Организация массовой военно-спортивной работы среди учащихся школ и студентов. Создание добровольного спортивного общества «Трудовые резервы». Спортивно-массовая работа в годы Великой Отечественной войны.

Восстановление системы Всесоюзных первенств по видам спорта. Рост спортивных достижений.

Тема 2.7. Физическая культура и спорт в стране со второй половины 40-х годов до распада СССР.

Окончание второй мировой войны и переход страны к мирной жизни: трудности, связанные с восстановлением народного хозяйства и культуры. Недостатки в организации и проведении физкультурной и спортивной работы в послевоенные годы. Всесоюзные физкультурные парады и их значение в восстановлении физкультурно-спортивного движения в стране.

Содержание постановления ЦК ВКП(б) от 27 декабря 1948 г. о развитии физкультурного движения в стране и повышении мастерства советских спортсменов. Изменения в государственных (1953, 1959, 1968, 1986 гг.) и общественных (1957, 1960, 1981, 1987 гг.) формах руководства физкультурным движением. Причины этих изменений.

Руководители физкультурного движения: Н.Н. Романов (1945-1948 и 1950-1962 гг.), А.Н. Аполлонов (1948-1950 гг.), Ю.Д. Машин (1962-1968 гг.), С.П. Павлов (1968-1983 гг.), М.В. Грамов (1983-1988 гг.), Н. Русак (1989-1992 гг.), и характеристика их деятельности.

Спартакиады народов СССР, их роль и место в физкультурном движении. ФКиС в союзных республиках.

Недостатки в работе по комплексу ГТО. Причины утраты его популярности среди народа.

Физическое воспитание подрастающего поколения в послевоенные годы: достижения, трудности, недостатки, проблемы. Проблемы физической культуры и спорта в сельской местности. Подготовка физкультурных кадров в стране: потребности и обеспеченность. Состояние материальной базы физкультурного движения, наличие спортивных сооружений, оборудования, инвентаря. Их количество, качество и коэффициент полезного действия. Развитие спорта для всех (формы, методы, средства).

Дальнейшее развитие науки о физическом воспитании и спорте. Формирование научных школ по основным направлениям спортивной науки. Мысли выдающихся ученых Н.М. Амосова и других о роли и значении использования физических упражнений в целях сохранения и улучшения здоровья человека и его творческого долголетия. Постановление ЦК КПСС и

Совета Министров СССР «О дальнейшем подъеме массовости физической культуры и спорта» (1981 г.). Причины и механизмы, тормозившие развитие массового физкультурного движения в стране: застойные явления в экономической и социально-культурных сферах, «остаточный» принцип финансирования соцкультбыта и недостаточное внимание к этой области общественности. Углубление перекоса между массовостью и мастерством с явным ущербом для первого, ведомственные барьеры в использовании спортивных сооружений, физкультурных кадров. Административно-командные методы управления физкультурным движением.

Международные спортивные связи физкультурных организаций в послевоенные годы. Выход советского спорта на международную спортивную и олимпийскую арену. Вступление физкультурных организаций в международные спортивные объединения. Создание НОК СССР и его признание МОК.

Дебют советских спортсменов на Играх Олимпиад (1952 г.) и Олимпийских зимних играх (1956 г.). Постепенный рост авторитета отечественной школы спорта в международном и олимпийском движении. Анализ выступления советских спортсменов на Олимпийских играх от Хельсинки до Барселоны и от Кортина д'Ампеццо до Альбервиля: успехи, неудачи, трудности.

Распад СССР и образование СНГ (1991 г.), создание объединенной команды независимых государств (ОКНГ). Россия в составе СНГ. Выступление ОКНГ на Олимпийских играх в Барселоне и Альбервилле.

Тема 2.8. Физическая культура и спорт в РФ после распада СССР.

Распад СССР и проблемы развития физической культуры и спорта в России. Ликвидация всесоюзных структур управления физкультурным движением.

Суверенный статус России и преобразование структур управления физической культурой и спортом.

Формирование государственных органов управления и общественных спортивных организаций в РФ.

Создание Олимпийского комитета России (01.12.1989 г.), преобразование Госкомитета СССР по физической культуре и спорту в Комитет содействия олимпийскому движению при правительстве Российской Федерации (18.12.1991 г.), создание Координационного Совета по физической культуре и спорту при правительстве РФ (01.06.1992 г.), Комитета РФ по физической культуре и туризму (30.05.1994 г.).

Укрепление правового регулирования отношений в области физической культуры и спорта. Принятие «Основ законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте» (27.04.1993 г.).

Совершенствование системы физкультурного образования в России, подготовка спортивного резерва в ДЮСШ, СДЮСШОР, ШВСМ, УОР и др. Возрастание роли всероссийских спортивных федераций по видам спорта, физкультурно-спортивных обществ, профсоюзов и ведомственных физкультурных организаций. Развитие спортивной науки, деятельность Олимпийских академий в РФ.

Поиски новых структур руководства ФКиС. Создание Министерства по ФК, спорту и туризму (08.06.1999 г.), Государственного Комитета РФ по физической культуре, спорту и туризму (март 2000 г.), Государственного Комитета РФ по ФКиС (апрель 20002 г.), Совета при президенте РФ по ФКиС (октябрь 2002 г.), Федерального агентства РФ по физической культуре, спорту и туризму при Минздраве и социальной защиты (март 2004 г.), Федерального агентства РФ по физической культуре, спорту (декабрь 2004 г.); Министерства спорта, туризма и молодежной политики (май 2008 г.); Министерства спорта (май 2012 г.); пересмотр и принятие нового Федерального закона РФ «О физической культуре спорте в Российской Федерации» (декабрь 2007). Развитие олимпийских и не олимпийских видов спорта, спорта инвалидов. Тенденция к развитию профессионального спорта в РФ.

Состояние массового спорта в стране. Спартакиады России, стран СНГ. Поиски новых форм развития «спорта для всех» и спорта высоких достижений.

Принятие Федеральной целевой программы «Развитие физической культуры и спорта в Российской Федерации на 2006-2015 год (январь 2006 г.).

Международные спортивные связи РФ. Признание НОК России и российских спортивных федераций со стороны МОК и АМСФ.

Первое выступление спортсменов суверенной России на XVII Олимпийских зимних играх в Лиллехаммере (1994 г.) и на Играх XXVI Олимпиады в Атланте (1996 г.). Анализ результатов выступления сборных команд на Олимпийских зимних и Паралимпийских зимних играх в Нагано (1988 г.), в Солт-Лейк-Сити (2002 г.), в Турине (2006 г.), в Ванкувере (2010 г.), на XXII Олимпийских зимних Играх (Сочи, 2014 г.). Анализ результатов выступления сборных команд на Играх Олимпиад в Сиднее (2000 г.), Афинах (2004 г.), Пекине (2008 г.), Лондоне (2012 г.), Рио-де-Жанейро (2016 г.)

Подготовка сборных команд РФ к XXIII Олимпийским зимним играм ([Пхёнчхан](#), 2018 г.). Участие спортсменов РФ в других крупнейших международных соревнованиях: первенствах мира, Всемирных военных играх, Всемирных играх по неолимпийским видам спорта, Игах доброй воли и др. Новые формы взаимодействия Министерства спорта, туризма и молодежной политики и Олимпийского Комитета России. Избрание Сочи столицей XXII Олимпийских зимних и XI Паралимпийских зимних Игр.

Раздел 3. История международного спортивного и Олимпийского движения.

Тема 3.1. Возникновение и первоначальное развитие международного спортивного и олимпийского движения.

Исторические предпосылки возникновения международного спортивного и олимпийского движения в XIX веке. Расширение экономических, политических и культурных связей между странами и их влияние на возникновение и развитие международного спортивного и олимпийского движения (МСиОД). Активизация общественного движения в странах мира за улучшение физического воспитания молодежи. Археологические раскопки Олимпии. Развитие спорта и создание первых международных спортивных федераций. Первый международный атлетический (Олимпийский) конгресс.

Повестка дня.

Образование международного Олимпийского комитета (МОК), утверждение его Хартии.

Цели и задачи МОК. Пьер де Кубертен (1863-1937 гг.) – инициатор создания МОК и основатель современного олимпийского движения, его жизнь и деятельность. «Ода спорту», ее содержание, отражение в ней гуманистических ценностей олимпизма. Вступление России в Олимпийское движение. Российские единомышленники Пьера де Кубертена. Члены МОК для России – их вклад в развитие олимпийского движения. Игры I-V Олимпиад. Их анализ. Влияние Игр Олимпиад на дальнейшее развитие международного и олимпийского движения, рост спортивных результатов. Олимпийские конгрессы.

Тема 3.2. МСиОД в первой половине XX века.

Международная обстановка и ее влияние на расширение спортивного и олимпийского движения.

Новые международные спортивные объединения. Международный студенческий спорт. Региональные Игры. Чемпионаты мира и Европы. Международное рабочее спортивное движение. Создание Люцернского и Красного рабочих спортивных интернационалов. Организация и проведение всемирных рабочих спортивных Олимпиад в Германии (1925 г.), Австрии (1931 г.), Бельгии (1937 г.), всемирных рабочих спортивных Игр в Осло и Москве (1928г.). Деятельность МОК и его президентов. Расширение географии олимпийского движения, совершенствование организации и проведения Игр. Хронология Игр Олимпиад и Олимпийских зимних игр первой половины XX века. Протесты против проведения Игр XI Олимпиады в фашистской Германии. Причины отказа СССР от участия в олимпийском движении (1924-1936 гг.). Кризисные явления в олимпийском движении.

Олимпийские конгрессы. Совершенствование методов подготовки атлетов. Повышение уровня спортивно-технических достижений спортсменов. Выдающиеся спортсмены мира первой половины XX века.

Тема 3.3. Международное спортивное и олимпийское движение во второй половине XX века – начале XXI в.

Историческая обстановка послевоенного периода и ее влияние на международную спортивную жизнь.

Научно-технический прогресс и развитие МСиОД. Дальнейшая интернационализация и демократизация МСиОД. Создание новых международных спортивных организаций: АНОКов (1968 г.), АМСФ (1967 г.), Международного Совета физической культуры и спорта при ЮНЕСКО (1958 г.), Европейского Сопреания министров спорта (1989 г.), Международного Комитета армейского спорта (1991 г.), Международного арбитражного спортивного суда (1998 г.), Всемирного Антидопингового агентства (2000 г.) и др.

Основные изменения в содержании Олимпийской Хартии. Олимпийские конгрессы: X - в Варне (1973 г.), XI – в Баден-Бадене (1981 г.) и XII – в Париже (1994 г.), XIII – в Копенгагене и их значение для развития международного и олимпийского движения по демократическому пути.

Новые крупнейшие международные соревнования: Игры Доброй воли (1986 г.), Игры профессиональной принадлежности (1948 г.), экстремальные игры (1995 г.), Мировые игры по неолимпийским видам спорта (1981 г.), Всемирные Универсиады (1959 г.), Игры религиозной принадлежности (1948 г.), Региональные (1951 г.), Паралимпийские (1960 г. – Рим) и др.

Всемирные научные конгрессы и их роль в развитии спортивной науки. Совершенствование системы подготовки спортсменов, рост мировых и олимпийских достижений в спорте. Имена выдающихся олимпийских и мировых чемпионов.

Роль МСиОД в установлении и укреплении связей между народами мира.

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.

Президенты МОК, их вклад в развитие олимпизма в мире. Организация и проведение Игр Олимпиад от Лондона (1948 г.) до Рио-де-Жанейро (2016 г.) и Олимпийских зимних Игр от Санкт-Морица (1948г.) до [Пхёнчхана](#) (2018 г.).

Главные итоги более чем 100-летнего пути развития олимпийского движения. Основные проблемы МСиОД. Реформы МОК (1998-2018 гг.).

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

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине «История физической культуры и спорта». (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету по курсу «История физической культуры и спорта»

Введение в предмет

1. Что изучает история физической культуры и спорта? Каков ее предмет?
2. Что составляет научно-теоретическую, методологическую основу изучения истории физической культуры и спорта?
3. Назовите основные периоды и источники истории физической культуры и спорта.
4. В чем состоит значение истории ФКиС для подготовки специалистов в этой области?
5. Каковы структура и содержание учебника истории ФКиС?

Всеобщая история физической культуры

1. Какие существовали взгляды ученых на происхождение физических

упражнений и игр?

2. Каковы особенности первоначального развития физической культуры в первобытном обществе?
3. Как происходило развитие физической культуры в странах Древнего Востока?
4. Из каких основных разделов состояла древнегреческая гимнастика?
5. Какие имелись различия в системах физического воспитания в Спарте и Афинах?
6. Где, как и когда проводились олимпийские праздники и другие древнегреческие игры? В чем их общественное значение?
7. Каковы особенности развития физической культуры в Древнем Риме?
8. Как отражались вопросы физического воспитания в трудах древних философов, врачей, скульпторов и поэтов?
9. Каковы причины упадка физической культуры в Древней Греции и Древнем Риме? В чем он проявлялся?
10. Каковы особенности развития физической культуры в средние века?
11. Как относилась средневековая церковь к физическому воспитанию в различных регионах мира?
12. Каким было содержание физической подготовки феодалов? В чем значение рыцарских турниров?
13. Какие игры получили распространение в средние века?
14. Как народные массы использовали физические упражнения и игры в борьбе за свои интересы?
15. Какова роль фехтовальных и стрелковых обществ в средневековых городах Европы?
16. Каковы особенности развития физической культуры в период средневековья в различных регионах земного шара? (Азия, Африка, Америка, Австралия, Европа).
17. Каковы взгляды гуманистов и ранних социалистов-утопистов на физическое воспитание человека?
18. Какое значение имело развитие физической культуры и спорта в средние века для последующих столетий?
19. Дайте краткую характеристику особенностей развития физической культуры и спорта с середины XVII века до начала XX века.
20. Как рассматривались вопросы физического воспитания в педагогических и философских теориях в странах Западной Европы в XVIII и XIX веков? Что в них общего и различного?
21. Каковы причины возникновения национальных гимнастических и спортивно-игровых систем? В чем различие этих систем?
22. Почему в странах континентальной Европы (Германия, Франция, Швеция) задачи физического воспитания решались преимущественно посредством гимнастики, а в Англии и США - спорта и игр?
23. Назовите виды спорта, гимнастики и игр, получивших наибольшее распространение в странах мира в конце XIX века.
24. Какие причины лежат в основе возникновения самостоятельных рабочих спортивных организаций?

25. В чем причина разделения спорта на любительский и профессиональный в Новое время?
26. Какие исторические условия определили появление гимнастических организаций «Сокол»? В чем сущность Сокольского движения?
27. Что такое рекреационное движение в области физической культуры и спорта?
28. Что нового внес в педагогическую теорию физического воспитания Ж. Демени?
29. Какие формы и методы работы скаутских организаций, предпринимательских спортивных клубов и Союза христианской молодежи Вы знаете?
30. В чем проявилась милитаризация физического воспитания и спорта в странах мира в годы I Мировой войны? В чем сущность метода Ж. Эбера?
31. Как шло развитие любительского и профессионального спорта в XIX и в начале XX века?
32. Назовите основные исторические факторы, которые оказали большое влияние на развитие физической культуры и спорта в первой половине XX века.
33. Назовите основные направления развития физической культуры и спорта в Германии, США, Италии, Японии и в других странах накануне II Мировой войны.
34. Дайте характеристику развитию рабочего спорта в Чехословакии, Финляндии, Германии в первой половине XX века.
35. Как повлияли итоги I Мировой войны на постановку физического воспитания в школах зарубежных стран?
36. В чем сущность естественной школьной гимнастики К. Гаульгофера, М. Штрайхера и основной гимнастики Н. Бука?
37. Как использовалось спортивное движение в милитаристских целях?
38. Какие изменения произошли в развитии физической культуры и спорта в зарубежных странах во второй половине XX века?
39. Каковы особенности развития физической культуры и спорта в бывших социалистических странах? В чем причины успешного выступления спортсменов этих стран на Олимпийских играх в 50-80-е годы XX века?
40. Назовите особенности развития физической культуры в странах Африки, Азии и Латинской Америки после II Мировой войны.
41. Какие основные черты характеризуют развитие физической культуры и спорта в странах мира во второй половине XX - начале XXI вв.?
42. Дайте характеристику развитию физического воспитания и спорта в учебных заведениях зарубежных стран на современном этапе?
43. Как развивается олимпийский спорт, «спорт для всех», церковный, рабочий, профессиональный спорт в зарубежных странах во второй половине XX века?
44. Каковы достижения зарубежных стран на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних играх во второй половине XX - начале XXI вв.?
45. «Спорт для всех». Дайте характеристику этому явлению.
46. Какие страны мира особенно преуспели в развитии спорта в последнее десятилетие? Как Вы думаете, в чем причина этого успеха?

47. Коммерциализация современного спорта.

История физической культуры и спорта России

1. Какие физические упражнения и игры древних народов Севера и Юга России входили в состав самобытной системы физического воспитания? Какова связь этой системы с трудом, военным делом и бытом народа?
2. В чем своеобразие физического воспитания у древних славян и в Древнем русском государстве?
3. В чем основные различия развития физической культуры народных масс и господствующего класса?
4. Как рассматривались вопросы физического воспитания в медицинской (Авиценна) и педагогической (Славинецкий) литературе в период раннего феодализма?
5. Какое влияние оказали реформы, введенные в России в начале XVIII века, на развитие физической культуры и спорта?
6. С какого времени, и в каких учебных заведениях России вводится физическая подготовка как обязательный предмет?
7. Как складывалась и развивалась система физической подготовки в русской армии?
8. Каковы особенности развития в России народных форм физического воспитания в XVIII-XIX вв.? Какое отражение они нашли в литературе, поэзии, искусстве?
9. Какие причины лежат в основе развития спорта и игр в быту дворянства России XVIII-XIX вв.? Назовите виды спорта, игры и методические пособия к ним.
10. Какое отражение нашли вопросы физического воспитания в педагогической (И.И. Бецкой, Н.И. Новиков) и философско-публицистической (А.Н. Радищев, В.Г. Белинский, А.Н. Герцен) литературе?
11. Как происходило развитие идейно-теоретических (Н.Г. Чернышевский, Н.А. Добролюбов), педагогических (К.Д. Ушинский) и естественнонаучных (И.М. Сеченов, И.П. Павлов, Е.А. Покровский, Е.А. Дементьев) основ физического воспитания?
12. Раскройте учение П.Ф. Лесгафта о физическом образовании и расскажите о его педагогической деятельности.
13. Как было организовано физическое воспитание в школах и других учебных заведениях в конце XIX и в начале XX века?
14. Какие причины лежат в основе возникновения современных видов спорта в России и создания спортивных клубов?
15. Как шло развитие теории и методики физического воспитания и спорта (В.В. Гориневский, В.Е. Игнатьев, В.П. Пирусский, Б. Котов, Н. Панин) в начале XX века.
16. Какие виды спорта получили наибольшее развитие в России? Назовите лучших спортсменов-пионеров русского спорта.
17. Какое участие принимала Россия в создании МОК и проведении первых Олимпийских игр?
18. Как выступали спортсмены России на Олимпийских играх и в других международных соревнованиях?

19. Назовите причины проведения Всероссийских Олимпиад.
20. Каково было состояние спортивно-гимнастического движения в России накануне Февральской революции?
21. Какие изменения в развитии физической культуры и спорта произошли в нашей стране после победы большевиков?
22. Как развивалось физкультурное движение в первые годы Советской власти? Какие трудности оно испытывало?
23. В чем состояла суть постановлений ЦК РКП(б) от 13 июля 1925 г. и ЦК ВКП(б) от 23 сентября 1929 г.?
24. В чем проявилось укрепление государственных и общественных основ советской системы физического воспитания в довоенные годы?
25. Какое значение имели и с какой целью вводились комплексы ГТО и другие военно-прикладные нормативы и значки в 30-е г.?
26. Как происходило и какие трудности испытывало физическое воспитание в школах и других учебных заведениях в 20-е и 30-е гг.?
27. Каковы были достижения советских спортсменов в эти годы? Когда и почему было введено почетное звание «Заслуженный мастер спорта»?
28. Какое значение для развития физкультурного движения имела Всесоюзная Спартакиада 1928 г.?
29. Назовите имена ведущих отечественных ученых и примеры развития науки о физической культуре и спорте в довоенные годы.
30. Какое влияние оказало создание административной системы и возникновение культа личности Сталина на состояние физической культуры и спорта в конце 30-х гг.?
31. Каковы особенности участия советских спортсменов в международных соревнованиях в 20-е и 30-е гг.?
32. Каковы особенности развития физкультурного движения в СССР в годы II Мировой войны?
33. Назовите и дайте характеристику основным формам работы физкультурных организаций по военно-физической подготовке населения в годы войны?
34. Приведите примеры мужества и героизма, проявленные советскими спортсменами на фронтах Войны.
35. Как происходило дальнейшее развитие и восстановление массового физкультурного движения, и повышение мастерства спортсменов в послевоенные годы?
36. Как развивалась наука о физическом воспитании и спорте в послевоенный период?
37. Какие изменения произошли в развитии физического воспитания и спорта в школах и других учебных заведениях?
38. Какие изменения произошли в международных спортивных связях СССР в послевоенный период? Чем это было обусловлено?
39. Когда и где состоялся дебют советских спортсменов на Играх Олимпиад и Олимпийских зимних играх? Каковы его итоги? Каковы основные итоги выступления наших спортсменов на Олимпийских играх от Рима до Барселоны, от Скво-Вэлли до Альбервилля?
40. Назовите задачи, этапы и значение Спартакиад народов СССР и их роль в

развитии советского физкультурного движения.

41. В чем причины упадка популярности комплекса ГТО в 70-80-е годы?

42. Как повлияли застойные явления в экономике, политике и культуре на состояние и развитие ФКиС в период «развитого социализма»?

43. Какие проблемы встали перед физкультурным движением России в связи с распадом СССР и образованием СНГ?

44. Какие органы государственного и общественного руководства в области физической культуры и спорта созданы в Российской Федерации?

45. Когда был создан Олимпийский комитет России и каковы его задачи?

46. Где, когда и с какими результатами состоялось первое самостоятельное выступление команды Российской Федерации на Олимпийских зимних играх и Играх Олимпиад?

47. Расскажите о результатах выступлений команды России на XVII Олимпийских зимних Играх (Лиллехаммер - 94 г.) и Играх XXVI Олимпиады в Атланте 1996 г.

48. Участие российских спортсменов в XVIII Олимпийских зимних играх в Нагано (1998 г.), XIX – в Солт-Лейк-Сити (2002 г.), XX – в Турине (2006 г.), XXI - в Ванкувере (2010 г.), XXII - в Сочи (2014 г.) и Играх XXVII Олимпиады в Сиднее (2000 г.), XXVIII – в Афинах (2004 г.), XXIX – в Пекине (2008 г.), XXX - в Лондоне (2012 г.), XXXI - в Рио-де-Жанейро (2016 г.).

49. Что предпринимается правительством РФ, Федеральным Агентством РФ в вопросах укрепления здоровья населения, роста авторитета российского спорта на международной арене?

50. Как готовилась Россия к XXII Олимпийским зимним Играм 2014 и Играм XXXI Олимпиады 2016 г.?

51. Анализ выступления сборных команд РФ на Играх XXXI Олимпиады 2016 г. и в XXII Олимпийских зимних Играх 2014?

52. Сочи – столица XXII Олимпийских зимних и XI Паралимпийских зимних Игр.

История международного спортивного и олимпийского движения

1. Какие исторические предпосылки лежат в основе возникновения международного спортивного и олимпийского движения?

2. Назовите основные виды спорта и международные спортивные объединения конца XIX и начала XX века.

3. На каком конгрессе был создан МОК, принята Хартия и определены сроки проведения Игр первой Олимпиады.

4. Какова роль П. де Кубертена в становлении и развитии современного олимпийского движения?

5. Какие виды спорта входили в программу Игр I Олимпиады современности? Спортсмены каких стран наиболее успешно выступали на этих Играх? Назовите их имена.

6. В чем значение Игр I Олимпиады современности для дальнейшего развития олимпийского движения.

7. Где проходили Игры Олимпиад до начала I Мировой войны? Что характерно для этих Игр? Назовите имена наиболее выдающихся спортсменов (1896-1912 гг.)

8. Какое влияние оказала международная обстановка первой половины XX века на МСиОД?
9. Какие новые МСФ и новые формы проведения Игр и соревнований возникли в первой половине XX века?
10. Расскажите об Играх Олимпиад и Олимпийских зимних играх в период между I и II Мировыми войнами.
11. Назовите имена выдающихся спортсменов, чемпионов Игр Олимпиад, Олимпийских зимних игр первой половины XX века.
12. Как шло развитие международного рабочего спортивного движения в первой половине XX века?
13. Назовите имена президентов МОК конца XIX - первой половины XX века. Какова их роль в развитии олимпийского движения.
14. Что Вы знаете об олимпийской символике и атрибутике?
15. Какие вопросы рассматривались на Олимпийских конгрессах первой половины XX века?
16. Расскажите об истории создания и содержании «Оды спорту».
17. Какие изменения произошли в развитии международного спортивного движения после II Мировой войны? Чем они были вызваны?
18. Какие факты свидетельствуют о расширении международного спортивного движения в послевоенный период?
19. Назовите крупнейшие международные спортивные соревнования второй половины XX века. Дайте им характеристику.
20. Игры Доброй воли. Как они возникли, какие задачи решали, какова их судьба?
21. Что изменилось в программе Олимпийских игр в последнее десятилетие?
22. Что входит в содержание понятий «олимпизм», «олимпийское движение», «Олимпийские игры»?
23. Расскажите о соотношении спортивных сил на Играх Олимпиад в конце 40-х – начале 90-х гг. С чем связаны изменения соотношений этих сил?
24. Какие кризисные явления наметились в международном Олимпийском движении в начале 70-х годов? С чем они были связаны?
25. Что Вы знаете о бойкоте в международном олимпийском движении?
26. Назовите президентов МОК второй половины XX века. Каков их вклад в развитие международного олимпийского движения?
27. В чем состоят основные итоги X, XI, XII Олимпийских конгрессов?
28. Олимпийские зимние игры 50-х - 80-х годов. Расскажите, как страны мира выступали в них.
29. Что изменилось в Олимпийском движении в начале 90-х годов? Какие события вызвали эти изменения?
30. Расскажите об итогах Игр в Альбервилле - 92 г. и Барселоне - 92 г.
31. Чем вошли в историю международного олимпийского движения XVII Олимпийские зимние игры в Лиллехаммере в 1998 г.? Как выступали в них страны мира?
32. Расскажите об Играх XXVII Олимпиады в Сиднее (Австралия) - 2000 г.
33. Как прошли Олимпийских зимние игры от Солт-Лейк-Сити (США) в 2002 г. до Ванкувера в 2010 г. Какова динамика расстановки сил по итогам Игр?

34. Дайте анализ Игр Олимпиад от Афин (Греция, 2004 г.) до Рио-де-Жанейро (Бразилия, 2016 г.)
35. Что Вы знаете о современных региональных играх? Какую роль они играют в развитии международного спортивного и олимпийского движения?
36. АНОК - дайте характеристику этой организации.
37. АМСФ. Что Вы знаете о ее деятельности?
38. Современный МОК. Дайте характеристику его состава, содержанию деятельности.
39. Олимпийская Хартия. Что Вы знаете о ней?
40. Шестой президент МОК М. Килланин. Какой вклад он внес в развитие международного олимпийского движения?
41. Х.А. Самаранч - седьмой президент МОК. Каковы заслуги его в развитии международного олимпийского движения?
42. Проблемы современного международного спортивного и олимпийского движения. Расскажите, что предпринимается для их решения.
43. Каковы итоги более чем 100-летнего развития Олимпийского движения?
44. Явления коррупции в МОК и международном спорте. Что предпринимается в борьбе с ними?
45. Дайте анализ Игр XXX Олимпиады в Лондоне (2012 г.) и XXI Олимпийских зимних игр в Ванкувере (2010 г.). Какова расстановка сил по итогам Игр?
46. Ж. Рогге – восьмой президент МОК.
47. Расскажите о Паралимпийских и других международных Играх людей с ограниченными возможностями.
48. Томас Бах - девятый президент МОК.
49. Что Вы знаете о получении г. Сочи права проведения XXII Олимпийских зимних и XI Паралимпийских зимних Игр?
50. Итоги Игр XXXI Олимпиады в Рио-де-Жанейро (2016 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

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.
- Информационно-правовое обеспечение – Гарант.
- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы подготовки высшей квалификации:*
- Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту - lib.sportedu.ru
- БМСИ (Библиотека международной спортивной информации) - электронная библиотека по спортивной тематике - bmsi.ru
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - elibrary.ru
- Электронно-библиотечная система IPRbooks - www.iprbookshop.ru
- Электронно-библиотечная система Znanium.com - znanium.com
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - school-collection.edu.ru
- Российская государственная библиотека - www.rsl.ru
- Library.ru - информационно-справочный портал - www.library.ru
- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
- Федеральный портал "Российское образование" - www.edu.ru
- Центр Олимпийских исследований Международного олимпийского комитета - www.olympic.org/olympic-studies-centre
- «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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 и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «История физической культуры и спорта» для обучающихся Института **туризма, реабилитации, рекреации и фитнеса** направления 43.03.03 "Гостиничное дело" **профили** "Гостиничная деятельность" очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования

Преподаватель: Никифорова А.Ю.

Сроки изучения дисциплины: 1 семестр для очной и заочной форм обучения.

Форма промежуточной аттестации *зачет*.

Темы: Раздел 1. Всеобщая история физической культуры и спорта
Раздел 2: История физической культуры и спорта в России
Раздел 3: Международное спортивное и олимпийское движение

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.	Контрольная работа 1 Всеобщая История ФКиС	4	6
2.	Контрольная работа 2 История ФКиС СССР и РФ	7	6
3.	Контрольная работа 3 История МСиОД	10	6
4.	Тест	12	15
5.	Опрос 1 Всеобщая История ФКиС	3	3
6.	Опрос 2 История ФКиС СССР и РФ	6	3
7.	Опрос 3 История МСиОД	9	3
8.	Доклад, презентация	4-12	8
9.	Реферат	6-11	10
10.	Таблицы	3-12	15
11.	Тезисы лекций	11	5
12.	<i>зачёт</i>	12	20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Доклад, презентация	8
2.	Реферат	10
3.	Та б лицы	15
4.	Тезисы лекций	5

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.

IV. 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

Если дисциплина (модуль) изучается в течение всего учебного года без наличия в период промежуточной аттестации зачёта/дифференцированного зачета/экзамена в конце семестра, то в информационной справке может приводиться одна таблица на весь учебный год. Количество баллов за весь учебный год составляет 100 баллов. В течение учебного года проводится срез текущей успеваемости.

Если дисциплина (модуль) проходит в течение всего учебного года с промежуточной аттестацией в каждом семестре, то в информационной справке приводятся отдельно две таблицы с видами текущего контроля успеваемости (отдельно на каждый семестр). Количество баллов за каждый семестр составляет 100 баллов.

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.О.06 ИСТОРИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И СПОРТА»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки:
43.03.03 "Гостиничное дело"
(код и наименование)

профиль:
"Гостиничная деятельность"
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

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

2.Семестр освоения дисциплины: 1 семестр для очной и заочной форм обучения.

3.Цель освоения дисциплины (модуля): изучение форм, средств и методов, идей и теорий в области физической культуры и спорта, вооружить студентов историческими занятиями, которые они смогут использовать в практике своей будущей специальности. Воспитание историей - важный метод углубления умственной, нравственной и эстетической подготовки будущего педагога, тренера и организатора в области физической культуры и спорта.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-5 <i>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	Знать: законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации. Уметь: вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм. Владеть: практическими навыками анализа исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	1	1

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	Всеобщая история ФКиС	1	2	4	20		
2	История ФКиС России	1	4	4	14		
3	История МСиОД	1	2	4	18		
Итого часов:			8	12	52		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	Всеобщая история ФКиС	1	2	1	22		
2	История ФКиС России	1	1	2	22		
3	История МСиОД	1	1	1	20		
Итого часов:			4	4	64		зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.07 ПРАВО»

Направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019 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.

Составители:

Ратников К.С. – преподаватель кафедры Экономики и права РГУФКСМиТ;

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Право» является приобретение и овладение студентами направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело знаниями в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости. Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Право» относится к дисциплинам обязательной части образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Данная дисциплина является предшествующей для дисциплины «Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности», а также подготовки и сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

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, курса)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	1		1
ОПК-6.1	Знать: основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	1		1
ОПК-6.2	Уметь: осуществлять поиск и обоснованно применять	1		1

	необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной деятельности; соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессионально деятельности			
ОПК-6.3	Владеть: навыками обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями	1		1

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 обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Государство и права. Их роль в жизни общества.	1	1	2	7		
2	Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права	1	1	2	7		
3	Конституционное право.	1	1	2	7		
4	Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.	1	1	2	7		
5	Трудовое право.	1	1	1	6		
6	Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.	1	1	1	6		

7	Гражданское право.	1	1	1	6		
8	Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право	1	1	1	6		
		1					Зачет
Итого часов:			8	12	52		

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	
1	Государство и права. Их роль в жизни общества.	1	1	1	10		
2	Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права	1	1	1	10		
3	Конституционное право.	1		1	10		
4	Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.	1		1	10		
5	Трудовое право.	1			10		
6	Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.	1			3		
7	Гражданское право.	1			10		
8	Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право	1			3		
		1					Зачет
Итого часов:			2	4	66		

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.

Вопросы к зачету

1. Понятие и сущность права.
2. Понятие и признаки норм права.
3. Понятие, структура и виды правосознания.
4. Классификация норм права.
5. Теории права.
6. Теории происхождения государства.
7. Правовые отношения: понятия и признаки.
8. Предмет и функции уголовного права.
9. Задачи и принципы уголовного права.
10. Признаки преступления и характеристика элементов состава преступления.
11. Элементы состава преступления.
12. Основания освобождения от уголовной ответственности и от уголовного наказания.
13. Понятия и формы соучастия в преступлении. Виды соучастников.
14. Характеристика обстоятельств, исключающих преступность деяния.

15. Понятие признаки и виды правонарушений.
16. Принципы конституционного строя Российской Федерации.
17. Цель и функции юридической ответственности.
18. Конституционное право как отрасль права.
19. Источники конституционного права.
20. Конституционные принципы правового статуса личности.
21. Полномочия Президента РФ в соответствии с конституцией РФ.
22. Конституционные права и свободы человека и гражданина.
23. Федеративное устройство России.
24. Законодательная власть РФ.
25. Исполнительная власть РФ.
26. Судебная власть РФ.
27. Гражданское право как отрасль права.
28. Субъекты гражданских правоотношений.
29. Организационно-правовые формы юридических лиц.
30. Виды юридических лиц.
31. Формы собственности в РФ.
32. Вещные права и его разновидности.
33. Понятие обязательственного права.
34. Понятие о договоре.
35. Понятие о гражданской правовой ответственности.
36. Трудовое право как отрасль права.
37. Порядок заключения трудового договора.

38. Порядок прекращения трудового договора.
39. Коллективный договор.
40. Рабочее время.
41. Время отдыха.
42. Трудовая дисциплина.
43. Охрана труда.
44. Трудовые споры и порядок их разрешения.
45. Права и обязанности родителей и детей.
46. Порядок заключения брака.
47. Порядок расторжения брака.
48. Виды гражданского судопроизводства.
49. Стадии гражданского процесса.
50. Подсудность гражданских дел.
51. Гражданская правоспособность и дееспособность.
52. Опекa и попечительство по гражданскому праву. Патронаж.

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

освоения дисциплины.

1) Основная литература:

1. Марченко, М.Н. Правоведение : учебник / М.Н. Марченко, Е.М. Дерябина ; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова, Юрид. фак. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - М.: Проспект, 2016. - 640 с.

2) Дополнительная литература:

2. Васькова, Н.И. Электронные источники правовой информации : учеб.-метод. пособие / Н.И. Васькова, М.В. Салменкова. - М.: Либерия-Бибинформ, 2006. -114 с.: ил.

3. Гребенщикова, Л.Н. Необходимость изучения предмета "Основы права" в высшей школе в современных условиях / Л.Н. Гребенщикова // Повышение результативности в спорте, физическом воспитании и оздоровлении населения : сб. материалов Всерос. науч.-практ. конф. молодых ученых / Чайковский гос. ин-т физ. культуры. - Чайковский, 2002. - С. 110-111.

4. Гребенщикова, Л.Н. Роль дисциплины "Правоведение" для студентов спортивных вузов / Л.Н. Гребенщикова // Перспективные технологии и методики в спорте, физической культуре и туризме : сб. материалов Всерос. науч.-практ. конф., Чайковский, 22-24 окт. 2002 г. / Чайков. гос. ин-т физ. культуры. - Чайковский, 2002. - С. 177-179.

5. Закревская, О.В. Правоведение [Электронный ресурс] : лекции для студентов / Закревская О. В. - Электрон. дан. и прогр. - М.: Равновесие: Ай Пи Эр Медиа, 2006. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

6. Исаев, И.А. История государства и права России : Полн. курс лекций. - М.: Юрист, 1994. - 447 с.

7. Комментарий к Конституции Российской Федерации / Ин-т законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ; Отв. ред. Л. А. Окуньков. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: БЕК, 1996. - 635 с.

8. Магницкая, Е.В. Правоведение : учеб. пособие / Магницкая Елена Валентиновна, Евстигнеев Евгений Николаевич. - М.: ИНФРА-М, 2001. - 245 с.

9. Мархгейм, М.В. Правоведение : учеб. для студентов вузов, обучающихся по неюрид. специальностям : рек. М-вом образования РФ / [М.В. Мархгейм, М.Б. Смоленский, Е.Е. Тонков] ; под ред. М.Б. Смоленского. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 413 с.

10. Обьедкова, Л.П. Правоведение в определениях, схемах, таблицах : учеб.- метод. пособие для студентов вузов обучающихся по специальности 032101, 032102, 032103, 080507 : рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / Л.П. Обьедкова, Н.А. Ушакова. - М.: Физ. культура, 2010. - 63 с.: табл. 8

11. Окулич, И.П. Правоведение : учеб. пособие для студентов вузов : рек. Умс по образованию в обл. юриспруденции Урал. федер. округа на базе гос. образоват. учреждения высш. проф. образования "Урал. гос. юрид. акад." / И.П. Окулич, Н.С. Конева. - Челябинск: [Рекпол], 2007. - 361 с.

12. Право [Электронный ресурс] : курс лекций по праву для направлений 38.03.01, 49.03.02 : рек. к изд. Эмс Гуманитар. ин-та ФГБОУ ВПО "РГУФКСМиТ" / Байрамов С.В. [и др.] ; М-во спорта РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)", Каф. "Право". - 2015

13. Правоведение : учеб. для студентов вузов неюрид. профиля, обучающихся по всем направлениям подгот. дипломир. спец., спец. высш. проф. образования : доп. М-вом образования РФ / под ред. О.Е. Кутафина ; М-во образования и науки РФ, Моск. гос. юрид. акад. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юристъ, 2005. - 408 с.

14. Правоведение : учебник : [рек. Умс РАГС] / под ред. Г.В. Мальцева ; Рос. акад. гос. службы при президенте РФ, Волгоград. акад. гос. службы, Орлов. акад. гос. службы. - Изд. 2-е, доп. и перераб. - М.: Изд-во Рос. акад. гос. службы, 2008. - 623 с.

15. Радько, Т.Н. Правоведение : учеб. пособие / Т.Н. Радько. - М.: Проспект, 2012. - 202 с.

16. Ушакова, Н.А. Правоведение : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 032100, специальностям 032101, 032102 : рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / Н.А. Ушакова, А.Н. Чесноков. - 2-е изд. - М.: Физ. культура, 2007. - 132 с.

17. Шалютин, Б.С. Закон, юридический закон и общественный договор / Б.С. Шалютин // Вопросы философии. - 2006. - № 11. - С. 27-46.

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

Официальный интернет-портал правовой информации//

URL:<http://pravo.gov.ru/>

4) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении

образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного

обеспечения и информационных справочных систем:

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

о Операционная система – Microsoft Windows.

о Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

о Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

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

о Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

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

9

о «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

о Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru

о Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ 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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине *Право для обучающихся Гуманитарного института 1 курса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профиля) «Гостиничная деятельность» очной и заочной форм обучения.*

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономики и права.

Сроки изучения дисциплины: 1 семестр для очной и заочной форм обучения

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка доклада по теме «Государство и права. Их роль в жизни общества»	2 неделя	10
2	Подготовка доклада по теме «Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права»	3 неделя	10
3	Решение ситуационных задач по теме «Конституционное право»	4 неделя	5
4	Решение ситуационных задач по теме «Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву»	5 неделя	5
5	Решение ситуационных задач по теме «Трудовое право»	6 неделя	10
6	Решение ситуационных задач по теме «Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений»	7 неделя	10
7	Решение ситуационных задач по теме «Гражданское право»	8 неделя	10
8	Решение ситуационных задач по теме «Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право»	9 неделя	10
9	Посещение занятий	В течение семестра	5

	Зачёт		15
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Подготовка доклада по теме «Государство и права. Их роль в жизни общества»	15
2	Подготовка доклада по теме «Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права»	15
3	Написание и защита реферата по теме «Конституционное право»	15
4	Написание и защита реферата по теме «Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву»	15
5	Написание и защита реферата по теме «Трудовое право»	15
6	Написание и защита реферата по теме «Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений»	15
7	Написание и защита реферата по теме «Гражданское право»	15
8	Написание и защита реферата по теме «Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право»	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)».

– 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

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)»



ГУМАНИТАРНЫЙ ИНСТИТУТ

Кафедра экономики и права

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.07 ПРАВО»

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины: 1 семестр на очной и заочной форме обучения

3.Цель освоения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Право» является приобретение и овладение студентами направления подготовки 43.03.03 Организация работы с молодежью знаниями в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости. Дисциплина реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

ОПК -6 – Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

5.Краткое содержание дисциплины:

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	Государство и права. Их роль в жизни общества.	1	1	2	7		
2	Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права	1	1	2	7		
3	Конституционное право.	1	1	2	7		

4	Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.	1	1	2	7		
5	Трудовое право.	1	1	1	6		
6	Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.	1	1	1	6		
7	Гражданское право.	1	1	1	6		
8	Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право	1	1	1	6		
		1					Зачет
Итого часов:			8	12	52		

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	
1	Государство и права. Их роль в жизни общества.	1	1	1	10		
2	Норма права и нормативно-правовые акты. Источники права. Система российского права. Отрасли права	1	1	1	10		
3	Конституционное право.	1		1	10		
4	Семейное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и	1		1	10		

	детей. Ответственность по семейному праву.						
5	Трудовое право.	1			10		
6	Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.	1			3		
7	Гражданское право.	1			10		
8	Административные правонарушения и административная ответственность. Экологическое право	1			3		
		1					Зачет
Итого часов:			2	4	66		

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



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра анатомии и биологической антропологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.08 «Концепции современного естествознания»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Институт туризма, реабилитации, рекреации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения кафедры
анатомии и биологической антропологии
Протокол № 43 от «27» июня 2019г

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.

Составители:

Савченко Елена Леонидовна – старший преподаватель каф. анатомии и биологической антропологии РГУФКСМиТ

Савостьянова Е.Б. – к.б.н., доцент каф. анатомии и биологической антропологии РГУФКСМиТ

Силаева Л.В. – старший преподаватель каф. анатомии и биологической антропологии РГУФКСМиТ

Рецензент: Година Е.З. – д.б.н., профессор каф. анатомии и биологической антропологии РГУФКСМиТ

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Концепции современного естествознания» является: знакомство студентов с современным уровнем знаний о природе, формирование у студентов целостного взгляда на окружающий мир; ознакомление с методологией естественнонаучного познания для дальнейшего использования в профессиональной деятельности по организации туроператорских и турагентских услуг; формирование представлений о принципах универсального эволюционизма и синергетики и их возможных приложениях к анализу процессов, протекающих не только в природе, но и в обществе; осознание реальных возможных сценариев развития человечества в связи с кризисными явлениями в биосфере, роли естественнонаучного знания в решении эколого-экономических проблем и сохранения жизни на Земле.

Дисциплина «Концепции современного естествознания» реализуется на русском языке.

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

Программа дисциплины разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) гостиничная деятельность, утвержденным приказом Минобрнауки России от 08 июня 2017 г. № 515. Дисциплина относится к базовой части Блока ФГОС ВО. Входные знания, умения компетенции студентов должны соответствовать курсам физики, химии и биологии общеобразовательной школы. Для освоения учебной дисциплины, студенты должны владеть следующими знаниями и компетенциями: иметь представление об основных понятиях естественных наук и философии; иметь практические навыки конспектирования; работы с компьютером (в том числе, в сети Internet); уметь самостоятельно анализировать литературные источники и участвовать в групповом обсуждении. Основные положения курса «Концепции современного

естествознания» могут быть использованы в дальнейшем при изучении целого ряда дисциплин, таких как «Психология», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая и социально-экономическая география», «Человек и его потребности», «История мировых цивилизаций», «Научно-методическая деятельность», а также для успешного прохождения практики и при написании выпускной квалификационной работы (ВКР бакалавра). В основе преподавания дисциплины «Концепции современного естествознания» лежит информационно-аналитический вид 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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	I		I
УК – 1.4	Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках	I		I
УК – 1.6	Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем.	I		I

4.Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные 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	Логика познания и методология естественных наук	1	2	2	8		
2	Структурные уровни и системная организация материи	1	2	4	16		
3	Эволюционные представления в естественнонаучной картине мира	1	2	2	8		
4	Биосфера. Ноосфера. Человек	1	2	2	10		
5	Феномен человека в современной науке	1		2	10		
Итого часов:			8	12	52		зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Сессия	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	Логика познания и методология естественных наук	3	2		12		
2	Структурные уровни и системная организация		2		14		

	материи						
3	Эволюционные представления в естественнонаучной картине мира			2	12		
4	Биосфера. Ноосфера. Человек			2	12		
5	Феномен человека в современной науке				14		
Итого часов:			4	4	64		зачет

Разделы и темы, их краткое содержание

Раздел 1. Логика познания и методология естественных наук

Тема 1.1. Основы естествознания. Гуманитарная и естественнонаучная культуры

Лекция 2 часа

Определение предмета и структура курса «Концепции современного естествознания». Мир природы как естественное окружение человека. Принципы координации и субординации естественных наук. Характер развития естествознания. Два этапа в истории изучения природы: донаучный (натурфилософский) и научный. Антропоцентризм. Концепция дискретного строения материи – атомизм. Естественнонаучные и гуманитарные знания.

Основные характеристики и закономерности окружающего мира: единство и многообразие природных объектов и явлений; изменение и развитие во времени; сочетание внутренней организованности и хаотичности окружающего мира.

Естественнонаучная культура как воплощение целостной системы представлений о мире, характеризующей уровень развития общества. Цивилизационная значимость естественнонаучной культуры. Критерии естественнонаучного знания. Дисциплинарная организация науки. Главные задачи естествознания. Этика науки. Этика научного сообщества. Вклад естественнонаучной культуры в создание искусственной среды обитания человека (технические и технологические приложения естественнонаучного знания). Процесс изучения природы как средство духовного развития человека.

Тема 1.2. Научный метод познания. Структура научного познания

Занятие семинарского типа- 2 часа

Уровни научного познания. Эмпирический и теоретический уровни познания. Формы научного познания. Научные факты. Научные проблемы. Достоверность научных знаний. Научная гипотеза. Теория. Метод и методология. Методы научного познания. Границы научного метода. Особенности научного наблюдения. Измерение. Эксперимент и его задачи. Особенности теоретические методы научного познания: абстрагирование, идеализация, формализация. Абстракция. Индукция. Дедукция. Универсальные методы научного познания. Аналогия. Моделирование. Типы моделирования: предметное, мысленное, знаковое (символическое), компьютерное. Анализ. Синтез. Гипотетико-дедуктивный метод – основной метод построения современной науки. Основные элементы научного знания. Принципы познания в естествознании. Принципы: причинности, наблюдаемости, отбора, симметрии, оптимальности, соответствия. Парадоксы как движущая сила науки.

Исторические корни классической стратегии естественнонаучного мышления. Общая классификация наук. Основные области научного знания. Общие модели развития науки. Закономерности развития науки. Концепция Т. Куна. Парадигма. Проблема смены парадигм. Методология научно-исследовательских программ И. Лакатоса. «Негативная эвристика». «Позитивная эвристика». Научные революции. Критика концепций абсолютной самостоятельности развития науки. Концепция перманентной революции К.Поппера. Дифференциация и интеграция научного знания. Универсальность трансдисциплинарных идей в естествознании. Математизация естествознания. Становление эволюционных представлений. Принцип глобального эволюционизма. Принципиальные изменения во взглядах на природу. Синергеника – теория самоорганизации.

Самостоятельная работа 4 часа

Составление таблицы «Периодизация истории естествознания»

Тема 1.3. Развитие научных исследовательских программ и картин мира

Самостоятельная работа - 4 часа

Научная (исследовательская) программа. Древняя Греция: появление программы рационального объяснения мира. Атомистическая исследовательская программа Левкиппа и Демокрита. Континуальная исследовательская программа Аристотеля. Взаимодополнительность атомистической и континуальной исследовательских программ. Научная (или натурфилософская) картина мира как образно-философское обобщение достижений естественных наук. Натурфилософская картина мира Аристотеля. Научные картины мира: механическая, электромагнитная, неклассическая (1-я половина XX в.), современная эволюционная.

Концепция созерцательного материализма (Фалес, Гераклит). Фалес: проблема поиска первоначала. Концепция атомистического материализма Демокрита. Абстракция материи. Понятие о материи и ее формах. Механическая картина мира. Электромагнитная картина мира. Концепция корпускулярно-волнового дуализма (М. Планк, В. Гейзенберг, Э. Шредингер, Н. Бор). Эффект Доплера: зависимость измеряемой длины волны от взаимного движения наблюдателя и источника волн. Современная научная картина мира. Три формы материи: вещество, физическое поле, физический вакуум.

Раздел II. Структурные уровни и системная организация материи

Тема 2.1. Физическая картина мира

Занятие семинарского типа 2 часа

Структурные уровни организации материи. Система, элемент. Связи координации. Связи субординации. Микромир. Макромир. Мегамир. Макромир: концепции классического естествознания. Микромир: концепции современной физики. Структура микромира. Открытие электрона. Первые моделей атома: модель «пудинг с изюмом» Томпсона, планетарная модель Резерфорда, их недостатки. Модель Бора и создание квантовой механики.

Корпускулярно- волновые свойства микрочастиц. Открытие нейтрона и позитрона. Представления о строении ядра Амбарцумяна и Иваненко.

Радиоактивные превращения и искусственные радиоактивные элементы. Капельная модель ядра Френкеля. Современные представления об элементарных частицах. Характеристика микрочастиц (масса, электрический заряд, период жизни, спин и квантовые числа). Стабильные и нестабильные частицы. Систематика элементарных частиц: фотоны, лептоны, мезоны, нуклоны, гипероны, кварки. Теория кварков (М. Гелл-Манн, Дж. Цвейг). Фермионы и бозоны. Фундаментальные взаимодействия: сильное, электромагнитное, слабое и гравитационное. Частицы, переносящие взаимодействия: глюон, фотон, слабые калибровочные бозоны, гравитон. Теория струн как «теория всего сущего».

Тема 2.2. Динамические и статистические закономерности в природе

Занятие семинарского типа 2 часа

Детерминизм. Лапласовский детерминизм. Критика концепции детерминизма Эпикуром, его учение о неустранимой случайности в движении атомов. Механистический детерминизм. Детерминистское описание мира: динамическая теория. Примеры динамических теорий: механика, электродинамика, термодинамика, специальная и общая теория относительности. Устойчивое и неустойчивое движение. Динамический хаос. Системы с хаосом и порядком: статистическая теория. Основные понятия статистической теории: случайность (непредсказуемость), вероятность (числовая мера случайности), среднее значение величины, флуктуация (случайное отклонение системы от среднего (наиболее вероятного) состояния). Примеры статистических теорий: молекулярно-кинетическая теория (исторически первая статистическая теория), квантовая механика, другие квантовые теории, эволюционная теория Дарвина. Соответствие динамических и статистических теорий: совпадение предсказаний. Особенности описания состояния в статистических теориях. Увеличение энтропии при переходе из

упорядоченных состояний в неупорядоченные. Второе начало термодинамики и гипотеза Томсона о «тепловой смерти» Вселенной.

Самостоятельная работа 2 часа

Подготовить ответы на вопросы

- 1.История развития квантовой физики.
- 2.Гипотеза квантов.
- 3.Теория атома Н. Бора. Принцип соответствия.
- 4.Принцип неопределенности. Туннельный эффект.
- 5.Проблема интерпретации квантовой механики. Принцип дополнительности.
- 6.Квантовая механика - теоретическая основа современной химии.

Тема 2.3. Эволюция представлений о пространстве и времени. Концепции пространства и времени в современном естествознании (СТО, ОТО)

Лекция -2 часа

Субстанциальная концепция (Демокрит – Ньютон). Реляционная концепция (Аристотель-Лейбниц). Абсолютные и относительные пространство и время. Пространство и время в свете теории относительности А.Эйнштейна (1905 г.). Свойства пространства и времени. Протяженность и трехмерность пространства. «Стрела времени» А.Эддингтона (1928г.). Космологическая стрела времени. Однородность и изотропность пространства. Однородность времени. Структура микропространства и мегапространства. Молекулярно-пространственная комплементарность. Хиральная чистота живого. Ускорение и искривление пространства и времени.

Теория электромагнитного поля Максвелла-Лоренца. Инерциальные системы отсчета (ИСО). Проблема равноправия инерциальных систем отсчета и мирового эфира. Постулаты и основные следствия СТО. Принцип относительности. Скорость света. Инвариантность скорости света. Взаимосвязь массы и энергии. Постулаты теории относительности Эйнштейна. Элементарное событие. ИСО. Следствия ТО и их эвристический вывод:

относительность одновременности, сокращение продольных размеров движущихся тел, замедление хода движущихся часов. Парадокс близнецов. Преобразования Лоренца, четырехмерные векторы. Единое пространство-время. Релятивистские инварианты. Пространственно-временной интервал. Мировые линии. Инвариантность причинной связи в теории относительности. Закон сложения скоростей. Релятивистские энергия, импульс. Обобщение закона Ньютона. Массивные и безмассовые частицы. Энергия покоя.

Принцип эквивалентности гравитационной и инертной массы. Взаимосвязь материи и пространства-времени. Материальные тела и астрофизические феномены искривления пространства и замедления времени. Соответствие ОТО и классической механики.

Тема 2.4. Закономерности самоорганизации. Принципы универсального эволюционизма

Самостоятельная работа 2 часа

Открытые и закрытые системы. Устойчивое и неустойчивое состояние открытой системы. Вариативность поведения. Принцип локального равновесия для неравновесных процессов. Стационарные неравновесные состояния. Теорема о минимуме производства энтропии И. Пригожина. Принцип Ле Шателье.

Диссипативные системы. Феномен бифуркации. Исследования самоорганизации в неравновесных системах Г. Хакена. Новая научная дисциплина — синергетика. Основные понятия синергетики: аттрактор, точка бифуркации, фрактальный объект, детерминированный хаос. Фрактальная размерность. Фрактальные структуры в природе. Переход к турбулентному движению. «Хаос» и «бифуркация». Возникновение упорядоченности в химических реакциях. Автоволны и самоорганизация. Самоорганизация и фазовые переходы

Управление самоорганизующимися системами. Пороговый характер самоорганизации и представление о теории катастроф. Фракталы. Математические закономерности эволюции. Понятие о квантовом хаосе.

Эвристические выводы теории катастроф. Синергетика и управление. Возможность управляющего воздействия на самоорганизующуюся систему. Понятие обратной связи.

Тема 2.5. Мегамир: современные космологические концепции

Самостоятельная работа 4 часа

Космология. Космогония. Постулаты ньютоновской космологии. Космологические парадоксы: фотометрический, гравитационный, термодинамический. Космологические модели Вселенной. Релятивистская модель Вселенной. Модель А. Эйнштейна (1917). Модель пустой Вселенной В.Ситтера (1917). Модель расширяющейся Вселенной. «Красное смещение» (Э.Хаббл, 1929). Три модели расширяющейся Вселенной Фридмана. Теория горячей Вселенной. Концепция Большого взрыва (Г.Гамов, 1948). Этапы эволюции Вселенной. Адронная эра. Лептонная эра. Эра излучения (фотонная эра). Первичный нуклеосинтез. Состав вещества Вселенной. Инфляционная модель Вселенной. Структурная самоорганизация Вселенной.

Основные характеристики галактики. Подсистемы галактики. Звездная форма бытия космической материи. Виды звезд. Переменные звезды. Красные карлики. Красные гиганты. Пульсары. Нейтронные звезды. Двойные и спектрально-двойные звезды. Общая эволюция звезд. Внутризвездные процессы.

Подготовить ответы на вопросы

1. Модели Вселенной Эйнштейна.
2. Модели Вселенной Фридмана.
3. Модель «Большого взрыва».
4. Гипотеза «горячей» Вселенной; экспериментальные доказательства гипотезы «горячей» Вселенной.
5. Постоянная Хаббла и эволюция Вселенной.
6. Возраст и свойства Вселенной.

7. Понятие о различных видах материи во Вселенной (обычная (барионная) материя, «тёмная материя», «тёмная энергия») и основных различиях между ними.

Тема 2.6. Концепции строения, эволюционных процессов и зарождения структур в мире звезд

Самостоятельная работа 4 часа

Основные характеристики галактики. Космические неоднородности. Рождение и эволюция галактик. Метагалактика. Возраст Метагалактики. Галактика. Черные дыры. Горизонт событий черной дыры. Центр черной дыры. Энтропия черной дыры. Темная материя. Классификация галактик по форме (Э.Хаббла). Эллиптические галактики и распределение звезд в них. Спиральные галактики. Неправильные галактики. Активные галактики. Межзвездный газ. Газопылевые облака. Ядро галактики. Движения старых и молодых звезд в галактике. Оценка расстояний до галактик. Мегапарсек. Флуктуации вещества. Теория синтеза химических элементов. Первичное вещество – илем (Р. Алфер, Р. Герман). Исследования С. Хокинга. Перспективы информационного подхода к Вселенной.

Классификация звезд: переменные, красные карлики, красные гиганты, пульсары, нейтронные звезды, двойные и спектрально-двойные звезды (составление таблицы). Экскурсия в московский планетарий: «Звездная форма бытия космической материи. Общая эволюция звезд. Внутризвездные процессы».

Тема 2.7. Солнечная система – часть Вселенной

Самостоятельная работа 2 часа

Солнечная система – часть Галактики. Гипотезы образования Солнечной системы: Канта-Лапласа (1755 г), С.А.Аррениуса (1913 г), Дж.Х.Джинса (1917 г), О.Ю.Шмидта (1943 г), Ф. Хойла (1944 г), Дж.П.Койпера (1949).

Экспериментальные исследования происхождения планет. Телескоп Хаббл. Строение и модель Солнечной системы. Планеты земного типа. Планеты-

гиганты. Малые тела Солнечной системы: спутники, кометы, астероиды, метеоритные тела. Луна – естественный спутник Земли. Гипотезы происхождения Луны. Теория Джинса и Ляпунова. Исследование образцов лунного грунта. Пояс Койпера. Строение Солнца. Зоны Солнца. Сферы Солнца (ядро, зона лучистого переноса, конвективная зона, фотосфера, хромосфера, корона). Химический состав Солнца. Солнечные пятна. Протуберанцы. Хронология наблюдения пятен на Солнце. Коронаграф. Солнечная активность. Влияние солнечной активности на жизнь на Земле.

Тема 2.8. Земля – планета Солнечной системы. Геосферы Земли

Самостоятельная работа - 2 часа

Особенности образования планеты Земля. Форма Земли. Современные концепции развития геосферных оболочек. Геосферы: ядро, мантия, литосфера, гидросфера, атмосфера, магнитосфера. Природа внутреннего и внешнего ядра Земли. Литосфера как абиотическая основа жизни. Слои атмосферы. Климат. Климатические зоны. Суточное вращение Земли. Удлинение суток. Химическая эволюция Земли. Элементы геохронологии. Модели появления геологических структур на поверхности Земли.

Геодинамические процессы. Эндогенные процессы. Движение тектонических плит. Первая гипотеза мобилизма (А. Вагнер, 1912). Новая глобальная тектоника. Вулканическая деятельность. Землетрясения. Экзогенные процессы. Выветривание. Флювиальные, гляциальные и гравитационные процессы. Закономерности суперконтинентального цикла. Концепция Уилсона.

Раздел III. Эволюционные представления в естественнонаучной картине мира

Тема 3.1. Происхождение жизни на Земле. Гипотеза Опарина-Холдейна

Занятие семинарского типа - 2 часа

Жизнь во Вселенной. Разнообразие концепций возникновения жизни на Земле: креационизм (учение Ашера), теория спонтанного зарождения (гипотеза

Аристотеля), теория панспермии (С. Аррениус), теория стационарного состояния. От атомов к протожизни. Низкотемпературная теория румынских ученых К. Симонеску и Ф. Денет. Эволюционистская концепция.

Гипотеза А.И. Опарина (1924г.). Причины возникновения жизни по теории Опарина - Холдейна. Теория биопоэза Дж. Бернала (1947г.). Жизнь – одна из стадий эволюции Вселенной. Первичная атмосфера. Природа коацерватов и их эволюция. Первичные белки. Биохимическая эволюция. Эксперименты С. Миллера (1953г), Д. Оро (1960г), С. Поннамперума (1970 г.). Опыты советских ученых А.Г. Пасынского и Т.Е. Павловской (1956г.). Природа самых первых организмов. Эволюция первичных гетеротрофов. Появление автотрофов. Изменение газового состава атмосферы. Образование озонового экрана. Невозможность самозарождения жизни в настоящее время. Концепции голобиоза и генобиоза.

Тема 3.2. Эволюция живых систем. Концепция уровней организации живой материи

Самостоятельная работа 4 часа

Основные концепции в науке о живом. Сущность жизни. Грань между живой и неживой природой. Самоорганизация в живой и неживой природе. Иерархическая и сетевая организация сложных систем. Основные свойства живых систем: целостность, гомеостаз, способность к адаптации, трансформация энергии, наследственность и изменчивость, самовоспроизведение, эволюция. Основные функции живого (питание, дыхание, движение, раздражимость, рост, развитие, размножение). Формы избирательной реакции организмов на внешние раздражители (безусловные и условные рефлексы; таксисы, тропизмы и настии). Ритмичность процессов жизнедеятельности.

Уровни биологической организации: от субклеточного до биосферного: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционный, биогеоценотический, биосферный. Проявления фундаментальных свойств живых систем на различных уровнях

организации. Современные представления об уровнях организации живого. Определение понятия ткани. Происхождение тканей и их классификация. Особенности системной организации и эволюционной динамики основных типов животных тканей.

Общие принципы структурной организации тканей. Строение эпителиальной, соединительной, мышечной и нервной тканей. Регенерация тканей. Клетки и межклеточное вещество в разных видах животных тканей. Принципы классификаций разных видов тканей. Характеристика разных видов соединительной ткани: рыхлой волокнистой, плотной волокнистой, хрящевой, костной и жидкой. Местоположение и функции.

Самостоятельная работа - 4 часа

Подготовить ответы на вопросы

1. Основные особенности живых систем.
2. Как объясняли особенности живых систем сторонники механицизма и редукционизма?
3. Что такое витализм?
4. Роль аминокислот в живом организме.
5. Функции молекул ДНК в передаче наследственной информации.
6. Какой уровень организации живых систем называют онтогенетическим?
7. Что такое эукариоты? Каковы основные гипотезы происхождения эукариотов?
8. Какие основные способы питания существуют в живой природе?
9. Какой уровень организации живых систем называется популяционным? В чем его особенности?
10. Что такое биоценозы и биогеоценозы?

Тема 3.3. История жизни на Земле и методы исследования эволюции

Лекция 2 часа

Эволюция. Самопроизвольность, необратимость, направленность эволюционного процесса. Эволюционная теория Ч.Дарвина. Борьба за существование. Развитие эволюционного учения в XX в.

Основные положения синтетической теории эволюции: элементарная эволюционная структура – популяция; элементарный наследственный материал - генофонд популяции; элементарное явление эволюции - изменение генофонда популяции. Эволюционные факторы: мутационный процесс, популяционные волны, изоляция, естественный отбор. Микроэволюция. Макроэволюция. Естественный отбор. Формы естественного отбора: движущий, дизруптивный, стабилизирующий. Главные направления эволюционного процесса (по А.Н. Северцову): ароморфоз, идиоадаптация, дегенерация.

Периодизация геологической истории. Многообразие видов на Земле. Морфофизиологический прогресс. Биологическая систематика. Таксоны флоры и фауны. Методы исследования эволюции: палеонтологические, биогеографические, морфологические, эмбриональные, генетические, биохимические, методы молекулярной биологии.

Подготовить ответы на вопросы

1. Что такое геологические эры и периоды?
2. Какова связь границ между эрами с геологическими и палеонтологическими изменениями?
3. Что такое ароморфоз? Привести примеры важнейших ароморфозов в истории жизни.
4. Перечислить основные таксономические группы растений, животных и последовательность их эволюции.
5. Каковы методы исследования эволюции?
6. Что такое эукариоты и прокариоты?

Раздел IV. Биосфера. Ноосфера. Человек

Тема 4.1. Окружающая среда, ее компоненты

Самостоятельная работа 2 часа

Основные понятия и законы экологии. Классификация экологических факторов. Абиотические факторы среды, их классификация. Влияние климатических, эдафогенных и орографических факторов на организмы. Закон минимума (Ю.Либих, 1840г.) Диапазон толерантности к различным факторам среды. Констелляция. Жизненная форма. Эврибионты и стенобионты.

Популяции, сообщества, экосистемы как уровни биологической организации. Типы биологических отношений в сообществах: симбиоз, мутуализм, комменсализм, конкуренция, паразитизм. Экологическая ниша; трофические цепи, сети, биопродуктивность. Продуценты, консументы, редуценты, детритофаги. Экологические пирамиды. Экологическое равновесие. Гомеостаз экосистем, его механизмы. Типы и формы сукцессий, климаксы. Решение задач по основам экологии.

Тема 4.2. Биосфера – глобальный уровень существования живого. Учение В.И. Вернадского о биосфере

Самостоятельная работа 4 часа

Структура биосферы, ее функциональная целостность. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Биосфера как продукт взаимодействия живого и косного вещества. Живое и биокосное вещество. Геохимические функции живого вещества: концентрационная, транспортная, энергетическая, деструктивная, средообразующая. Взаимопроникновение и перерождение живого и биокосного вещества в круговоротах веществ. Роль массовых и малочисленных видов в обеспечении устойчивости биосферы. Трансформация энергии в биосистемах. Функциональная целостность биосферы. Пределы устойчивости. Биосфера как уровень биологической организации. Ноосфера как этап развития биосферы. Современные обобщения свойств биологических систем.

Круговороты в биосфере: круговороты биогенов, углерода, фосфора, азота, кислорода, серы, воды.

Подготовить ответы на вопросы

1. Биосфера и ее границы.
2. Биомасса поверхности суши, Мирового океана, почвы.

3. Живое вещество, его газовая, концентрационная, окислительная и восстановительная функции.

4. Круговорот веществ и превращение энергии в биосфере.

5. В. И. Вернадский о возникновении биосферы.

6. Каковы верхние и нижние пределы жизни во всех оболочках Земли?

7. Что такое биомасса и какую долю от массы биосферы она составляет?

8. Свойства биомассы.

9. Как изменяется плотность жизни в различных природных зонах?

10. Какими признаками биогеоценоза характеризуется почва?

11. Как изменяется мощность почвы в различных природных зонах?

12. Какие биологические, химические и физические процессы происходят в почве?

13. Что такое круговорот веществ?

14. Какую роль в круговороте веществ и превращении энергии играют растения и животные?

15. Какое значение имеет наука о жизни - биология - в сохранении жизни на Земле?

16. Почему В. И. Вернадский назвал современную биосферу - ноосферой (сферой разума)?

17. Обоснуйте на основе эволюционных представлений о развитии структурных уровней организации живой материи становление ноосферы. Существует ли ноосфера в настоящее время?

Тема 4.3. Среда обитания и морфологические аспекты экологии человека

Лекция 2 часа

Ресурсы и условия среды, необходимые для жизни человека. Мониторинг состояния окружающей среды. Концепция целостности в восприятии человека и окружающего его мира. Норма реакции организма. Воздействие факторов среды на организм человека.

Адаптация и акклиматизация. Морфологические и физиолого-биохимические параметры адаптации организма человека. Экологические особенности конституции человека.

Адаптивные типы: арктический, тропический, аридный, высокогорный.

Степень восприимчивости индивида к факторам среды. Конфликт организма со средой. «Экологическая дифференциация пола». Половой диморфизм в разных климатогеографических зонах. Экология и здоровье.

Антропогенное воздействие на природу. Классификация антропогенных воздействий по А.Н. Тетиору. Главные загрязнители биосферы. Техномасса. Степень технической вооруженности общества. Структура техносферы.

Структура и функции спортивно-физкультурной среды. Структура интегративно-динамической ФСС. Физкультурно-спортивные потребности. Физкультурно-спортивный стиль жизни. Критерии оценки ФССЖ. ФССЖ как способ самовыражения индивидуальности. Работы В.И. Жукова, А.Н. Свиридова. Модальность ФСС. Социально-коммуникативный компонент СФС. Структура социальной практики спорта. Пространственно-предметная организация физкультурно-спортивной среды. Модель средоориентированного физического воспитания.

Подготовить ответы на вопросы – 4 час

1. Структура экологии по Н.Ф. Реймерсу.
2. Дайте определение среды обитания.
3. Перечислите основные среды обитания
4. Охарактеризуйте наземно-воздушную, водную, и почвенную среду организмов.
5. Какие факторы называются эдафическими?
6. Какие факторы называются орографическими?
7. Сформулируйте законы минимума, толерантности и конкурентного исключения
8. Виды адаптации; законы, управляющие адаптациями.
9. Какова специфика действия фитогенных и зоогенных факторов?
10. Антропогенные факторы, их виды и действия.

11. Понятие жизненной формы; классификация жизненных форм.

Тема 4.4. Противоречия в системе: природа – биосфера – человек

Занятие семинарского типа 2 часа

Сущность и источники противоречий. Глобальные экологические проблемы: демографический взрыв, парниковый эффект, загрязнение атмосферы и гидросферы, кислотные дожди, радиоактивное загрязнение, «озоновые дыры». Демографический взрыв и проблемы ресурсов биосферы, возможности предотвращения истощения энергетических и трофических ресурсов. Сжигание органического топлива как источник углекислого газа в атмосфере. Причины возникновения «парникового эффекта». Возможные последствия потепления климата. «Озоновые дыры», причины их возникновения, опасность жесткого ультрафиолетового излучения и других лучевых космических факторов для здоровья человека. Возможности предотвращения дальнейшего разрушения озонового слоя. Кислотные дожди и закисление почв. Химические техногенные загрязнители, их виды. Критерии кризиса и катастрофы. Проблемы утилизации бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания технологий, не разрушающих природу. Экологическая сущность принципа гармонизации. Экологическое моделирование. Формирование ноосферного мировоззрения.

Экологические принципы рационального природопользования. Эксплуатация биологических ресурсов. Ресурсосбережение.

Раздел V. Феномен человека в современной науке

Тема 5.1. Концепции происхождения человека

Самостоятельная работа 4 часа

Человек – дитя Земли. Биосоциальная эволюция человека. Теории происхождения человека. Эволюционная теория антропогенеза П.Тейяра де Шардена. Движущие силы антропогенеза. Роль решающего и опережающего факторов. Биосоциальный процесс сапиенизации. Прародина человека. Основные стадии эволюции человека: австралопитеки, человек умелый,

человек прямоходящий, человек разумный. Этапы антропогенеза и биосоциальные изменения на каждом этапе. Культура на каждом этапе антропогенеза. Древнейшие люди (питекантроп, синантроп, гейдельбергский человек). Древние люди (неандертальцы). Первые современные люди (кроманьонцы). Понятия антропогенеза и социогенеза в эволюционной антропологии.

Подготовить ответы на вопросы

1. Работы Дарвина о происхождении человека.
2. Движущие силы антропогенеза.
3. Роль факторов социальных (труд, общественная жизнь, сознание, речь, воспитание, образование) и биологических (наследственная изменчивость, естественный отбор) в эволюции человека.
4. Систематическое положение человека в мире животных
5. В какой период формирования человека выделились человеческие расы?
6. Какие люди впервые использовали, огонь?
7. Какие условия обитания оказали влияние на морфологию человека в различных частях земного шара?
8. Будут ли усиливаться или сглаживаться расовые признаки в будущем человеческом обществе?
9. В чем реакционная сущность расовых теорий?
10. До какой степени развития человек находился под воздействием естественного отбора?
11. Почему изготовление орудий труда явилось решающим фактором в истории развития человека?
12. Что способствовало появлению речи - второй сигнальной системы?

Тема 5.2. Биологическое и социальное в человеке. Здоровье, эмоции, творчество и работоспособность

Самостоятельная работа 2 часа

Таксономическое положение человека в системе животного мира. Человек как примат. Панбиологизм. Пансоциологизм. Учение Э. Уилсона. Основоположники этологии: К. Лоренц, Н.Тинберген, К. фон Фриш. Симиальная теория антропогенеза.

Влияние программ наследственности на адаптацию человека. Особенности биологии современного человека.

Гипотезы моноцентризма и полицентризма. Гипотезы происхождения рас. Моногенизм. Полиморфизм современных рас и популяций.

Мораль как регулятор социального поведения. Вопросы поведения в социуме. Молодежные субкультуры. Символика молодежной субкультуры. Болезнь и здоровье. Условия сохранения высокого уровня работоспособности и творческого потенциала.

Самостоятельная работа 2 часа

Подготовить ответы на вопросы

1. Каковы характерные черты общественной практики?
2. В чем проявляется несводимость социального к биологическому?
3. Возможно ли сопряжение установки «иметь» и установки «быть» в смысложизненной позиции личности?
4. Усвоили ли вы основные тезисы волюнтаризма и фатализма?
5. Чем отличается индивид от личности?
6. Какие стороны включают в себя процесс формирования личности?
7. Что означает гетерохронный и гомохронный подход к формированию личности?
8. Что такое деградация личности, общества?
9. Какие стадии содержит процесс формирования личности по Дж. Миду?
10. Какова структура личности по Ч. Кули?
11. Как объяснял социальное поведение З. Фрейд?
12. Каковы социальные механизмы формирования личности?
13. Что такое социализация личности?
14. Какие факторы (различия) влияют на процесс социализации?

15. Перечислите основные средства социализации и дайте их характеристику.
16. Что такое социальный статус? Какие статусы вы знаете?
17. Как и зачем регулируется социальное поведение личности?
18. Как возникает социальный протест?

Тема 5.3. Концепция биоэтики как морально-нравственная основа защиты прав человека

Практическое занятие (дискуссия) 2 часа

Предмет и место биоэтики в современной науке. Принципы биоэтики: безопасность жизни и здоровья человека; тесная взаимосвязь физического и духовного здоровья; соблюдение прав и свобод человека в области здравоохранения; защита достоинства и личной неприкосновенности; психическая и физическая целостность человека; приоритет интересов и благополучия пациента над интересами науки и общества; личная ответственность граждан за свое здоровье. Морально-этические проблемы проведения клинических испытаний и экспериментов на человеке. Международный кодекс медицинской этики. основополагающие документы биомедицинской этики. Конвенция Совета Европы "О правах человека и биомедицине" 1996 года. Права и моральные обязательства врачей. Права пациентов. Качество жизни.

Медицинские вмешательства в репродукцию человека. Моральные проблемы медицинской генетики. Аборт и его виды. Моральный статус репродуктивных клеток, эмбрионов и плодов. Бесплодие. Технология экстракорпорального оплодотворения.

СПИД – морально-этические проблемы.

Цель дискуссии заключается в формировании у студентов культуры публичного, аргументированного выступления по нетривиальным проблемам естествознания, а также для углубленного представления ими картины действительного окружающего мира.

Подготовить ответы на вопросы

- 1.Биоэтика как система этических стандартов.
- 2.Сфера биоэтики:
 - а) трансплантология, виды трансплантации.
 - б) донорство;
 - в) эвтаназия;
 - г) суррогатное материнство;
 - д) клонирование;
 - е) аборт;
 - ж) транссексуальная хирургия.
3. Поиск новых подходов к нравственной оценке направлений биоэтики.

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 «Концепции современного образования» (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине включает в себя:

Перечень вопросов по дисциплине
«Концепции современного естествознания»
для подготовки к зачету

1. Естествознание как феномен общечеловеческой культуры.
2. Структура естествознания, его место в системе наук и роль в развитии культуры.
3. Особенности естественнонаучной и гуманитарной составляющей культуры.
4. Структура, уровни и методы научного познания.
5. Критерии и нормы научности.
6. Наука в системе культуры.
7. Классификация наук. Фундаментальные и прикладные науки.
8. Естественные, общественные и гуманитарные науки.

9. Основные тенденции в развитии естествознания.
10. Периодизация истории естествознания.
11. Функции научной теории: описание, объяснение, предсказание.
12. Типология научных теорий: фундаментальные, прикладные, феноменологические.
13. Научная картина мира как специфический компонент научного знания, как интегральный образ действительности; ее структура и функции.
14. Научная картина мира и мировоззрение. Общие закономерности организации мироздания.
15. Фундаментальная материя, структурные уровни и закономерности организации.
16. Понятия, характеризующие целостность: симметрия, полярность, интеграция и дифференциация.
17. Уровни организации живой материи.
18. Клетка как фундаментальная модель живой материи на микроуровне.
19. Основные положения современной клеточной теории. Структурная организация клетки.
20. Тканевый уровень организации живой материи. Происхождение тканей и их классификация. Аспекты современной трансплантологии.
21. Многообразие биологических видов.
22. Организм как целое, его системная организация. Цикличность процессов в живом организме. Биологические часы.
23. Корпускулярная и континуальная концепции описания природы.
24. Фундаментальные физические теории.
25. Проблема природы гравитационного поля.
26. Проблема синтеза релятивистских и квантовых принципов и создания единой картины физического мира.
27. Главные теоретические направления в создании теории элементарных частиц.
28. Проблема структуры элементарных частиц.
29. Теории элементарных частиц.

- 30.Теория струн.
- 31.Проблема взаимосвязи микро- и мегамиров.
- 32.Принципы современной физики.
- 33.Полемика А. Эйнштейна и Н. Бора.
- 34.Современные концепции химии. Уровни химического знания.
- 35.Структурная химия.
- 36.Учение о химических процессах.
- 37.Эволюционная химия.
- 38.Классическая и неклассическая космологии.
- 39.Вселенная как объект космологии.
- 40.Проблема происхождения и эволюции Вселенной.
- 41.Модели эволюции Вселенной.
- 42.Структура Вселенной.
- 43.Космические системы как объект астрономических исследований.
- 44.Гравитационное взаимодействие как основной системообразующий фактор космических объектов.
- 45.Особенности познания космических систем. Самоорганизация на космическом уровне организации материи.
- 46.Мировоззренческое значение астрономии.
- 47.Качественные изменения в теоретическом базисе современной астрономии.
- 48.Образование Солнечной системы и ее состав.
- 49.Эволюция звезд.
- 50.Космологические парадоксы.
- 51.Формирование релятивистской космологии.
- 52.Проблема множественности вселенных.
- 53.Проблема бесконечности Вселенной.
- 54.Мировоззренческий аспект космологии.
- 55.Жизнь во Вселенной и ее возможные формы. Проблема существования внеземных цивилизаций.
- 56.Космический характер нашей земной цивилизации.
- 57.Преодоление геоцентризма и космизация науки и техники.

- 58.Специфика биологии как науки. Система методов современного биологического знания.
- 59.Проблема происхождения жизни, ее мировоззренческое значение.
- 60.Основные современные гипотезы о происхождении жизни.
- 61.Особенности биологической формы организации материи.
- 62.Представления о структурных уровнях в биологии. Элементарная единица, элементарное явление каждого уровня.
- 63.Достижения молекулярной биологии.
- 64.Размножение организмов. Классификация способов размножения. Биологическое значение полового размножения в эволюции живого.
- 65.Видовая продолжительность жизни. Долгожительство. Различные интерпретации проблемы старения и смерти организма.
- 66.Биоэтика. Основные проблемы биоэтики, возможные пути решения этих проблем.
- 67.Информационный подход к анализу природы и общества.
- 68.Проблема самоорганизации систем в истории науки.
- 69.Понятия и принципы синергетики.
- 70.Биосфера, ее эволюция, ресурсы, пределы устойчивости.
- 71.Ресурсы биосферы и демографические проблемы.
- 72.Принципы рационального природопользования.
- 73.Антропогенные воздействия на биосферу. Техносфера.
- 74.Концепции развития современных технологий.
- 75.Основные загрязнители окружающей среды.
- 76.Ноосфера как этап развития биосферы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины «Концепции современного естествознания».

а) Основная литература:

- 1) Садохин А.П. Концепции современного естествознания : учеб. для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. специальностям, специальностям экономики и упр. и гуманитар.-соц. специальностям : рек. М-вом образования

РФ: рек. УМЦ "Проф. учеб." / А.П. Садохин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2009. - 446 с.

2) Горелов А.А. Концепции современного естествознания : учеб. пособие по дисциплине "Концепции соврем. естествознания" для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. и соц.-эконом. специальностям : рек. Науч.-метод. советом М-ва образования и науки России по философии / А.А. Горелов. - М.: Юрайт: Высш. образование, 2010. - 334 с.

3) Савченко Е.Л. Концепции современного естествознания : учеб. пособие для студентов, обучающихся по гуманитар. направлениям / Савченко Е.Л. [и др.] ; М-во спорта РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)". - М., 2015. - 172 с.: ил., табл.

б) Дополнительная литература:

1) Бондарев В.П. Концепции современного естествознания : учеб. пособие по дисциплине "Концепции соврем. естествознания" для студентов вузов гуманитар. специальностей и направлений подгот. : доп. М-вом образования и науки РФ / В.П. Бондарев. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 463 с.: ил.

2) Горбачев В.В. Концепции современного естествознания : интернет-тестирование базовых знаний : учеб. пособие : рек. ФГУ "Нац. аккредитац. агентство в сфере образования (Росаккредагентство)" / В.В. Горбачев, Н.П. Калашников, Н.М. Кожевников. - СПб.: Лань; М.; Краснодар, 2010. - 206 с.: табл.

3) Горбачев В.В. Концепции современного естествознания : учеб. пособие для студентов вузов : рек. Науч.-метод. советом по физике М-ва образования и науки РФ / В.В. Горбачев ; Рос. акад. естеств. наук. - 3-е изд., перераб. - М.: Оникс: Мир и Образование, [2008]. - 702 с.: ил

4) Грин, Б. Элегантная Вселенная : суперструны, скрытые размерности и поиски окончат. теории : [пер. с англ.] = The Elegant Universe / Брайан Грин ; науч. ред. В.О. Малышенко. - Изд. 4-е. - М.: URSS: [ЛКИ], [2008]. - 286 с.: ил.

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

<http://www.vesti.ru/section.html?cid=2161> – сайт новостей в науке.

<https://lenta.ru/rubrics/science> - сайт новостей в науке

<http://www.edu.ru> – Российское образование – Федеральный портал

<http://www.elementy.ru> – сайт, содержащий информацию по всем разделам дисциплины

<http://www.naturalscience.ru> – сайт, посвященный вопросам естествознания

<http://www.college.ru> – сайт, содержащий открытые учебники по естественнонаучным дисциплинам

<http://www.krugosvet.ru> - сетевая энциклопедия «Кругосвет»

<http://ru.wikipedia.org> - сетевая энциклопедия «Википедия»

<https://www.si.edu/> - сайт Смитсоновского музея в

Вашингтоне, его естественнонаучная коллекция, происхождение человека

<http://www.raen-noos.narod.ru> – о ноосфере на сайте Российской академии естественных наук

<http://home.cern/> – сайт Европейского центра ядерных исследований;

включает информацию о Большом адронном коллайдере;

<https://www6.slac.stanford.edu/> – сайт Стэнфордского линейного ускорителя

<http://galspace.spb.ru> – сайт, посвященный космосу, Солнцу, планетам солнечной системы;

<http://www.hubblesite.org> – сайт, содержащий информацию, в том числе фото, получаемые с орбитального телескопа Hubble;

<http://www.spitzer.caltech.edu> – сайт, содержащий информацию, в том числе фото, получаемые с орбитального телескопа Spitzer

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
- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Концепции современного естествознания»

Компьютерный класс с подключением к сети Internet, мультимедиа-проектор; анатомический музей; таблицы; микроскопы, гистологические препараты.

129 – библиотека кафедры – микроскопы монокулярные 4 шт. и микроскоп бинокулярный;

130 – анатомический музей – натуральные экспонаты по всем системам и органам человека, муляжи, модели, скелеты. Используется для занятий, самостоятельной работы студентов и экскурсий. Учебный класс с интерактивной доской, телевизором и ноутбуком;

132-134 – препараторская и хранилище для анатомических препаратов;

144 –методический кабинет – анализатор оценки баланса водных секторов организма с программным обеспечением «АВС-01” Медас»; анализатор оценки баланса водных секторов организма с программным обеспечением «АВС-01” Медас-Спорт»; комплекты инструментов для антропометрических измерений; динамометры, медицинские весы;

146 – лаборантская комната – наборы таблиц;

131, 135,143,151,153,154 – секционные залы, учебные аудитории – доски аудиторные, парты, наборы таблиц, муляжи, барельефы, в 151 и 154 проекторы и экраны, для мультимедийного сопровождения лабораторных занятий;

152 – гистологическая лаборатория;

149 – кабинет компьютерной техники – 2 компьютера;

150а – компьютерный кабинет – 8 компьютеров, телевизор, плантограф, ноутбуки, комплект антропометрических инструментов;

162 – лекционная аудитория на 120 мест – проектор, рабочие место.

Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)
ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Концепции современного естествознания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса I курса, направления подготовки 43.03.02 «Гостиничное дело» направленность (профиль) гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: анатомии и биологической антропологии

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 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)	Максимальное кол-во баллов
1	Составление таблицы «Периодизация истории естествознания»	3 неделя	7
2	Составление тестов по темам: «Структурные формы организации материи в микромире и макромире». «Логика познания и концепция научных программ»	4 неделя	13
3	Круглый стол: «Концепция биоэтики, как морально-нравственная основа защиты прав человека»	6 неделя	10
4	Написание эссе по теме: «Возможные сценарии будущего Вселенной»	7 неделя	10
5	Доклады с презентацией по темам курса	в течение семестра	10
6	Написание реферата по теме «Естественно-научная культура как воплощение системы представлений о мире, отражающей целостность и многообразие окружающего мира»	8 неделя	10
7	Итоговый тест по всему курсу	10неделя	15
8	Посещение занятий	в течение семестра	5
	зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия по уважительной причине

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по одной из тем курса</i>	5
2	<i>Подготовка доклада по теме семинарского занятия, пропущенного студентом</i>	5
3	<i>Дополнительное тестирование по темам семинарских занятий, пропущенных студентом</i>	5
4	<i>Написание реферата по теме «Концепции строения, эволюционных процессов и зарождения структур в мире планет»</i>	10
5	<i>Презентация по теме семинарского занятия, пропущенного студентом</i>	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.

IV. 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

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 анатомии и биологической антропологии

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.О.08 «Концепции современного естествознания»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*
Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

1.Общая трудоемкость дисциплины «Концепции современного естествознания» составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

2.Семестр(ы) освоения дисциплины: 1 семестр – очная и заочная формы обучения.

3.Цель освоения дисциплины «Концепции современного естествознания»: формирование у студентов целостного взгляда на окружающий мир; ознакомление с методологией естественнонаучного познания для дальнейшего использования в профессиональной деятельности по организации туроператорских и турагентских услуг; формирование представлений о принципах универсального эволюционизма и синергетики и их возможных приложениях к анализу процессов, протекающих не только в природе, но и в обществе; осознание реальных возможных сценариев развития человечества в связи с кризисными явлениями в биосфере, роли естественнонаучного знания в решении эколого-экономических проблем и сохранения жизни на Земле.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	I		I
УК – 1.4	Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках	I		I
УК – 1.6	Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем.	I		I

5.Краткое содержание дисциплины «Концепции современного естествознания»:

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	Логика познания и методология естественных наук	1	2	2	8		
2	Структурные уровни и системная организация материи	1	2	4	16		
3	Эволюционные представления в естественнонаучной картине мира	1	2	2	8		
4	Биосфера. Ноосфера. Человек	1	2	2	10		
5	Феномен человека в современной науке	1		2	10		
Итого часов:			8	12	52		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	Логика познания и методология естественных наук	2	2		12		
2	Структурные уровни и системная организация материи		2		14		
3	Эволюционные представления в естественнонаучной картине мира			2	12		
4	Биосфера. Ноосфера. Человек			2	12		
5	Феномен человека в современной науке				14		
Итого часов:			4	4	64		зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.09 «ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Деловые коммуникации» является получение теоретических знаний о сущности коммуникации в профессиональной сфере и практических навыков по коммуникативной компетентности, то есть способности человека решать языковыми средствами те или иные коммуникативные задачи в разных сферах и ситуациях общения, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Деловые коммуникации» относится к дисциплинам обязательной части.

Курс посвящен изучению теоретических и прикладных моделей коммуникации. В рамках его изучения предполагается освоение стратегий устных деловых и письменных деловых коммуникаций. Отдельно внимание уделяется изучению и отработке навыков деловой риторики в споре, дискуссии, полемике. На практических занятиях отрабатываются навыки самопрезентации, включающие вербальные и невербальные коммуникативные элементы и нацеленные на имидж делового человека. Рассматриваются основные аспекты управления коммуникацией.

Дисциплина «Деловые коммуникации» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве», «Профессиональная этика и этикет в туризме и гостеприимстве», «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	1	1
УК-4.1	Знать: –общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка.	1	1
УК-4.2	Уметь: –логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке	1	1
УК-4.3	Уметь: –использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения	1	1
УК-4.4	Владеть: –одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	1	1
УК-4.5	Владеть: –различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	1	1

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные 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	Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной деятельности. Особенности официально-делового стиля в русском языке. Деловое общение и его основные принципы.	1	2		8		
2	Диалогические и монологические жанры в деловом общении.	1	2	2	10		
3	Речевая самопрезентация.	1		2	10		
4	Невербальная коммуникация.	1		2	8		
5	Этика и психология деловых коммуникаций.	1	1		8		
6	Межкультурные аспекты деловых коммуникаций	1	1		8		
7	Речевое сопровождение проектной деятельности	1		2	10		
8	Особенности официально-деловой письменной речи	1	2		8		
9	Основные виды деловой документации	1		2	10		
10	Электронная деловая коммуникация	1		2	8		
Итого часов:			8	12	88		Дифф. 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	Самостоятельна я работа	Контроль	
1	Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной деятельности. Особенности официально-делового стиля в русском языке. Деловое общение и его основные принципы.	1	2		10		
2	Диалогические и монологические жанры в деловом общении.	1	2		10		
3	Речевая самопрезентация.	1		2	10		
4	Невербальная коммуникация.	1			10		
5	Этика и психология деловых коммуникаций.	1			10		
6	Межкультурные аспекты деловых коммуникаций	1			10		
7	Речевое сопровождение проектной деятельности	1			10		
8	Особенности официально-деловой письменной речи	1		2	10		
9	Основные виды деловой документации	1			10		
10	Электронная деловая коммуникация	1			10		
Итого часов:			4	4	100		Дифф. зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1. Особенности официально-делового стиля в русском языке
2. Понятие и виды официально-делового стиля
3. Деловое общение, его основные принципы и этапы

4. Специфические особенности делового общения
5. Деловой этикет
6. Корпоративное общение: понятие, принципы, виды, функции
7. Виды деловых коммуникаций
8. Особенности устной речи
9. Речевая самопрезентация в деловом общении
10. Деловой имидж
11. Техники формирования вербального имиджа
12. Диалогические жанры в деловом общении
13. Деловая беседа. Особенности ее проведения
14. Деловые переговоры. Этапы подготовки и проведения переговоров
15. Деловые совещания и собрания: виды, особенности
16. Пресс-конференция как форма группового взаимодействия в деловой сфере
17. Основные требования к деловой беседе по телефону
18. Деловая дискуссия и деловой спор
19. Монологические жанры в деловом общении
20. Публичная речь: подготовка, правила проведения
21. Невербальное общение
22. Деловой этикет. Требования к поведению человека в обществе
23. Правила речевого этикета
24. Речевое сопровождение проектной деятельности в деловом общении
25. Подготовка электронной презентации и выступление
26. Межкультурные аспекты устного и письменного делового общения
27. Особенности официально-деловой письменной речи
28. Этика письменной деловой коммуникации

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

а) Основная литература:

1. Бороздина Г.В. Психология делового общения: учеб. - М.: Инфра-М, 2009. - 294 с.
2. Введенская Л.А. Деловая риторика: учеб. пособие для вузов. - М., Ростов-на-Дону: МарТ, 2009. - 502 с.
3. Гойхман О.Я. Речевая коммуникация: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса. - М.: Инфра-М, 2009. - 271 с.
4. Деловой этикет. Деловое общение: учеб. пособие для студентов вузов. - М.: ЮНИТИ, 2006. - 462 с.
5. Дусенко С.В. Профессиональная этика и этикет: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки Гостиничное дело и Туризм. - М.: Academia, 2013. - 223 с.

б) Дополнительная литература:

6. Аминов И.И. Психология делового общения: учеб. пособие. - М.: Омега-Л, 2009. - 304 с.

7. Барыева А.Д. Этика и психология делового общения (сфера общения): учеб. пособие. - М.: Альфа-М, 2009. - 255 с.
8. Боголюбова Н.М. Межкультурная коммуникация: учеб. для акад. бакалавриата. - М.: Юрайт, 2017. - 263 с.
9. Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие для студентов нефилолог. фак. вузов. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 539 с.
10. Кукушин В.С. Психология делового общения. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. - 364 с.
11. Профессиональная этика и этикет: учеб. пособие. - Кемерово: Изд-во Кузбас. гос. тех. ун-та, 2008. - 152 с.

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://gramota.ru/> – «Грамота» – справочно-информационный портал

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: История теории коммуникации	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: деловые коммуникации и их особенности	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Имидж делового человека в туризме и гостеприимстве	30
4	Подготовка презентации и доклада по теме: Деловой этикет в туризме и гостеприимстве	30
5	Подготовка презентации и доклада по теме: предотвращение и разрешение конфликтов в туризме и гостеприимстве	30

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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.О.09 «Деловые коммуникации»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 1 семестр;

для заочной формы обучения - 1 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Деловые коммуникации» является получение студентами теоретических знаний о сущности коммуникации в профессиональной сфере и практических навыков по коммуникативной компетентности, то есть способности человека решать языковыми средствами те или иные коммуникативные задачи в разных сферах и ситуациях общения.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	1	1
УК-4.1	Знать: –общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка.	1	1
УК-4.2	Уметь: –логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке	1	1
УК-4.3	Уметь: –использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения	1	1
УК-4.4	Владеть: –одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	1	1

УК-4.5	Владеть: –различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	I	I

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	Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной деятельности. Особенности официально-делового стиля в русском языке. Деловое общение и его основные принципы.	1	2		8		
2	Диалогические и монологические жанры в деловом общении.	1	2	2	10		
3	Речевая самопрезентация.	1		2	10		
4	Невербальная коммуникация.	1		2	8		
5	Этика и психология деловых коммуникаций.	1	1		8		
6	Межкультурные аспекты деловых коммуникаций	1	1		8		
7	Речевое сопровождение проектной деятельности	1		2	10		
8	Особенности официально-деловой письменной речи	1	2		8		
9	Основные виды деловой документации	1		2	10		
10	Электронная деловая коммуникация	1		2	8		
Итого часов:			8	12	88		Дифф. 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	Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной деятельности. Особенности официально-делового стиля в русском языке. Деловое общение и его основные принципы.	1	2		10		
2	Диалогические и монологические жанры в деловом общении.	1	2		10		
3	Речевая самопрезентация.	1		2	10		
4	Невербальная коммуникация.	1			10		
5	Этика и психология деловых коммуникаций.	1			10		
6	Межкультурные аспекты деловых коммуникаций	1			10		
7	Речевое сопровождение проектной деятельности	1			10		
8	Особенности официально-деловой письменной речи	1		2	10		
9	Основные виды деловой документации	1			10		
10	Электронная деловая коммуникация	1			10		
Итого часов:			4	4	100		Дифф. 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 педагогики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.10 Педагогика

(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 и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного Института
Протокол №1 от «26» 09 2018 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: Киселёва Елена Владимировна, кандидат педагогических наук
доцент кафедры педагогики, профессор

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

Составитель: Цакаев Сайдамин Шамаевич, кандидат педагогических наук,
доцент кафедры педагогики

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

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) **Б1.О.10 Педагогика** ООП бакалавриата:

- передача и закрепление базовых знаний по педагогике;
- формирование умений по проектированию и управлению педагогически целесообразными взаимодействиями с клиентами, персоналом в профессиональной деятельности.

Обучение ведётся на русском языке.

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

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

Дисциплина **Б1.О.10 Педагогика** входит в базовую часть дисциплин (модулей) ООП бакалавриата (программы с присвоением квалификации « бакалавр физической культуры ») по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профилям подготовки: «Гостиничная деятельность», составленной в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Дисциплина «Педагогика» логически и содержательно предшествует изучению таких дисциплин как:

По очной форме обучения:

Б1.О.18 Менеджмент в туризме и гостеприимстве;

Б1.О.25 Человек и его потребности

Б1.О.28 Конфликтология в туризме и гостеприимстве;

Б1.О.31 Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства

Б1.В.03 Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства;

Б1.В.11 Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства;

Б1.В.14 Отельная анимация;

Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг;

Б1.В.24 Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

прохождению практик :

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика»;

Б2.О.02(П) Преддипломная практика;

Б2.В.01(П) Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства;

Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства;

Б2.В.03(П) Сервисная практика.

факультативов:

ФТД.В.02 Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

По заочной форме обучения:

Б1.О.18 Менеджмент в туризме и гостеприимстве;

Б1.О.25 Человек и его потребности

Б1.О.31 Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства

Б1.В.03 Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства;

Б1.В.11 Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства;

Б1.В.14 Отельная анимация;

Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг;

Б1.В.24 Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

прохождению практик :

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика»;

Б2.О.02(П) Преддипломная практика;

Б2.В.01(П) Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства;

Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства;

Б2.В.03(П) Сервисная практика.

факультативов:

ФТД.В.02 Социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.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	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе. УК-3.3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	<i>1</i>		<i>1</i>

5.Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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)

		1	Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел: Общие основы педагогики	1	6	10	12		
1.1	Тема: Педагогика как наука	1	2	4	4		
1.2	Тема: История развития педагогической науки	1	2	2	4		
1.3	Тема: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития	1	2	4	4		
2	Раздел: Основы обучения и воспитания	1	6	14	26		
2.1.	Тема: Основы теории обучения	1	2	2	6		
2.2.	Тема: Основы теории воспитания	1	2	4	8		
2.3.	Тема: Воспитание в семье	1	2	4	6		
2.4.	Тема: Коллектив как средство воспитания	1		4	6		
3	Раздел: Педагог как личность и профессионал	1	2	4	7		
3.1.	Тема: Личность и деятельность педагога. Педагогическое мастерство профессионала сферы индустрии гостеприимства	1	2	4	7		
4	Раздел: Управление образовательными системами	1	2	4	6		
4.1.	Тема: Основы управления образовательными системами	1	2	4	6		
	Всего: 108		16	32	51	9	Экзамен

Заочная форма обучения

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

		1	Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел: Общие основы педагогики	1	2	2	24		
1.1. -1.2	Тема: Педагогика как наука. История развития педагогической науки	1	2	2	12		
1.3	Тема: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития	1			12		
2	Раздел: Основы обучения и воспитания	1	2	2	21		
2.1.	Тема: Основы теорий обучения и воспитания. Воспитание в семье	1	2	2	11		
2.2	Тема: Коллектив как средство воспитания	1			10		
3	Раздел: Педагог как личность и профессионал	1		2	22		
3.1.	Тема: Личность и деятельность педагога. Педагогическое мастерство профессионала сферы индустрии гостеприимства	1		2	22		
4	Раздел: Управление образовательными системами	1			22		
4.1.	Тема: Основы управления образовательными системами	1			22		
	Всего: 108		4	6	89	9	Экзамен

На каждую форму обучения, в том числе при ускоренном обучении, заполняется отдельная таблица.

В графу Форма промежуточной аттестации (по семестрам) вносятся формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом, в том числе наличие курсовых работ.

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).

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

Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. Предмет педагогики, связь педагогики с другими науками.
2. Связь педагогики с индустрией гостеприимства
3. Внутринаучная дифференциация педагогики.
4. Сущность категорий педагогики: воспитание, обучение образование.
5. Система педагогических понятий.
6. Методы исследование в педагогике.
7. Педагогика как теоретическая наука и искусство.
8. История развития зарубежной педагогики.
9. Основные вехи развития педагогики в России.
10. Теоретические основы и выдающиеся представители современной педагогики.
11. Факторы формирования личности.
12. Персонафикация воспитания.
13. Роль активности личности в собственном развитии.
14. Сущность понятий «возраст», «возрастной период», «возрастная периодизация».
15. Необходимость учёта возрастных особенностей личности как педагогический принцип.
16. Особенности развития и формирования личности в дошкольный возрастной период.
17. Особенности развития и формирования личности в младшем и среднем школьных возрастах.

18. Особенности развития и формирования личности в юношеском возрасте.
19. Развитие личности в зрелом возрасте и особенности педагогического воздействия.
20. Развитие личности в пожилом возрасте и особенности педагогического воздействия.
21. Развитие личности в старческом возрасте и особенности педагогического воздействия.
22. Образование как социокультурный феномен и педагогический процесс.
23. Современная система образования в России.
24. Образование как педагогический процесс. Функции педагогического процесса.
25. Закономерности педагогического процесса
26. Определяющие компоненты педагогического процесса – обучение и воспитание.
27. Структура процессов обучения и воспитания.
28. Понятийный аппарат дидактики.
29. Закономерности и принципы обучения.
30. Этапы процесса обучения.
31. Общие формы организации учебной деятельности.
32. Методы, приёмы, средства обучения.
33. Обучение в сфере индустрии гостеприимства.
34. Понятийный аппарат теории воспитания.
35. Сущность воспитательного процесса.
36. Закономерности и принципы воспитания.
37. Этапы воспитательного процесса.
38. Методы, средства и формы воспитания.
39. Значение самовоспитания в развитии человека.
40. Воспитание личности в коллективе.
41. Этапы становления и развития коллектива
42. Типы и функции коллектива
43. Гуманистические ориентиры современного воспитания.

44. Роль семьи в воспитании и обучении ребёнка.
45. Роль социальных институтов в обучении и воспитании детей.
46. Общие модели отношений в семьях. Принципы современного семейного воспитания.
47. Содержание семейного воспитания. Общие методы и правила семейного воспитания.
48. Оценка эффективности семейного воспитания.
49. Особенности личности и деятельности педагога.
50. Педагогические способности: сущность и значение.
51. Педагогическое мастерство: составляющие и их характеристика
52. Реализация педагогического мастерства в индустрии гостеприимства
53. Основные принципы управления образовательными системами
54. Механизмы управления образовательными системами
55. Оценка качества функционирования образовательных систем
56. Образовательные системы в индустрии гостеприимства
57. Основы реализации проектного подхода в управлении образовательными системами в индустрии гостеприимства

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

а) Основная литература:

1. Джуринский, А.Н. История педагогики и образования: учебник для вузов / А.Н. Джуринский. – М.: КДУ, Владос-Пресс, 2013.- 400 с.
2. Коджаспирова, Г.М. Педагогика: учебник для студентов вузов / Г.М. Коджаспирова. – М.: Гардарики, 2009. – 527 с.
3. Краевский, В.В. Общие основы педагогики: учебное пособие для студентов вузов / В.В. Краевский. – М.: ACADEMIA, 2008. – 255 с.
4. Сластенин В.А. Педагогика: учебное пособие для студентов высш. пед. учеб. завед. / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиян.- М.: Academia, 2011. – 608 с.

б) Дополнительная литература:

- 1.Бордовская, Н.В. Педагогика: учебное пособие для вузов /Н.В.Бордорвская, А.А.Реан. – СПб.:Питер, 2011.- 304 с.
- 2.Коджаспирова, Г.М. Педагогика в схемах, таблицах и опорных конспектах / Г.М.Коджаспирова. – М.: Айрис – пресс, 2008. – 254 с.

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

1.www.1september.ru

2.www.otrok.ru

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

–Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15

–Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30

–Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30

–Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации- в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

– «Университетская библиотека онлайн» ЭБС. – Режим доступа: www.biblioclub.ru

– Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС. – Режим доступа: www.rucont.ru

– Электронная библиотека РГУФКСМИТ. – Режим доступа: <http://lib.sportedu.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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине (модулю) Педагогика для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса
направления подготовки/ специальности: 43.03.03 «Гостиничное дело»
направленности (профилю) Гостиничная деятельность
очной формы обучения*

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: педагогика.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр

Форма промежуточной аттестации: *Экзамен*

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.	Эссе на тему: «Педагогика как наука»	1,2	5
2.	Написание реферата по теме: «История развития педагогической науки»	3,4	15
3.	Заполнение таблицы по теме: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития»	5,6	15
4.	Контрольная работа по теме: «Основы теории обучения»	7,8	5
5.	Контрольная работа по теме: «Основы теории воспитания»	9,10	5
6.	Выступление на семинаре с докладом по теме: «Воспитание в семье»	10,11	5
7.	Выполнение практического задания №1: по теме: «Коллектив как средство воспитания»	13,14	5
8.	Выполнение практического задания №2 по теме: Педагог как личность и профессионал	15,16	5
9.	Презентация по теме: «Образовательное учреждение как объект управления и руководства»	17,18	10
10.	Посещение занятий	В течение семестра	10
11.	<i>Экзамен</i>		<i>20</i>
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Заполнение таблицы по теме: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития»	15
3	Контрольная работа по теме: «Основы теории обучения»	5
4	Контрольная работа по теме: «Основы теории воспитания»	5

5	Выступление на семинаре с докладом по теме: «Воспитание в семье»	5
6	Выполнение практического задания №1: по теме: «Коллектив как средство воспитания»	5
7	Выполнение практического задания №2 по теме: Педагог как личность и профессионал	5

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.

IV. 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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине (модулю) Педагогика для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса
направления подготовки/ специальности: 43.03.03 «Гостиничное дело»
направленности (профилю) Гостиничная деятельность
заочной формы обучения*

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: педагогика.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр

Форма промежуточной аттестации: *Экзамен*

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Эссе на тему: «Педагогика как наука»	5
2.	Написание реферата по теме: «История развития педагогической науки»	15
3.	Заполнение таблицы по теме: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития»	15
4.	Контрольная работа по теме: «Основы теории обучения»	5
5.	Контрольная работа по теме: «Основы теории воспитания»	5
6.	Выступление на семинаре с докладом по теме: «Воспитание в семье»	5
7.	Выполнение практического задания №1: по теме: «Коллектив как средство воспитания»	5
8.	Выполнение практического задания №2 по теме: Педагог как личность и профессионал	5
9.	Презентация по теме: «Образовательное учреждение как объект управления и руководства»	10
10.	Посещение занятий	10
11.	<i>Экзамен</i>	<i>20</i>
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Заполнение таблицы по теме: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития»	15
3	Контрольная работа по теме: «Основы теории обучения»	5
4	Контрольная работа по теме: «Основы теории воспитания»	5
5	Выступление на семинаре с докладом по теме: «Воспитание в семье»	5
6	Выполнение практического задания №1: по теме: «Коллектив как средство воспитания»	5

7	Выполнение практического задания №2 по теме: Педагог как личность и профессионал	5

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.

IV. 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)»



Гуманитарный Институт

Кафедра педагогики

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

Б1.О.10 Педагогика

(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 и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

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

2.Семестр освоения дисциплины (модуля):

1-ый семестр – очная форма обучения

1-ый семестр – заочная форма обучения

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

- передача и закрепление базовых знаний по педагогике
- формирование умений по проектированию и управлению педагогически целесообразными взаимодействиями с клиентами, персоналом в профессиональной деятельности.

Обучение ведётся на русском языке.

4.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
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	1		1

5.Краткое содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные 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)
		1	Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел: Общие основы педагогики	1	6	10	12		
1.1	Тема: Педагогика как наука	1	2	4	4		
1.2	Тема: История развития педагогической науки	1	2	2	4		
1.3	Тема: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития	1	2	4	4		
2	Раздел: Основы обучения и воспитания	1	6	14	26		
2.1.	Тема: Основы теории обучения	1	2	2	6		
2.2.	Тема: Основы теории воспитания	1	2	4	8		
2.3.	Тема: Воспитание в семье	1	2	4	6		
2.4.	Тема: Коллектив как средство воспитания	1		4	6		
3	Раздел: Педагог как личность и профессионал	1	2	4	7		
3.1.	Тема: Личность и деятельность педагога. Педагогическое мастерство профессионала сферы индустрии гостеприимства	1	2	4	7		
4	Раздел: Управление образовательными системами	1	2	4	6		
4.1.	Тема: Основы управления образовательными системами	1	2	4	6		
	Всего: 108		16	32	51	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		1	Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел: Общие основы педагогики	1	2	2	24		
1.1.	Тема: Педагогика как наука.	1	2	2	12		
-1.2	История развития педагогической науки						
1.3	Тема: Общие закономерности развития личности. Возрастные и индивидуальные особенности развития	1			12		
2	Раздел: Основы обучения и воспитания	1	2	2	21		
2.1.	Тема: Основы теорий обучения и воспитания.	1	2	2	11		
	Воспитание в семье						
2.2	Тема: Коллектив как средство воспитания	1			10		
3	Раздел: Педагог как личность и профессионал	1		2	22		
3.1.	Тема: Личность и деятельность педагога. Педагогическое мастерство профессионала сферы индустрии гостеприимства	1		2	22		
4	Раздел: Управление образовательными системами	1			22		
4.1.	Тема: Основы управления образовательными системами	1			22		
	Всего: 108		4	6	89	9	Экзамен

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.О.11 Психология»

Направление подготовки

43.03.03 "Гостиничное дело"

Профиль подготовки "Гостиничная деятельность"

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины
«Психология»
утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института Гуманитарного
Протокол №89 от «12» сентября 2018г.

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:

Москвин Виктор Анатольевич - доктор психологических наук, профессор
кафедры психологии

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины **«Б1.О.11 Психология»** является: формирование у бакалавров общих представлений о психологии, как интегративной науке, находящейся на стыке медико-биологических, психолого-педагогических и лингвистических наук; формирование основополагающих знаний в области научно-теоретических и научно-методических аспектов психологии, являющихся базой для более глубокого изучения основных разделов данной дисциплины.

Дисциплина читается на русском языке.

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

Дисциплина **«Б1.О.11 Психология»** относится к базовой части учебного рабочего плана для набора 2019года.

Изучение дисциплины «Психология» начинается уже после изучения базовых дисциплин «Педагогика», «Философия», «История», «История физической культуры и спорта», «Концепции современного естествознания» и продолжается при изучении следующих дисциплин «Социология», «Научно-методическая деятельность», «Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве», «Человек и его потребности», «Мотивация потребителей: инновационные подходы».

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 компетенций	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде			
УК-	Знает основные приемы и нормы социального			

3.1	взаимодействия			
УК-3-2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	2(1сем)		2(1сем)
УК-3-3	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3(1сем)		3(1сем)

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины «Психология» составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Очная форма обучения 1 семестр

№	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. Предмет и объект психологии как самостоятельной науки.	1	2	4	7		
2	Тема 2. Общее представление о психике и сознании человека. Биологическая основа психики человека.	1	2	4	7		
3	Тема 3. Основные формы отражения психики и их взаимосвязь.	1	2	4	7		
4	Тема 4. Индивидуально-психологические особенности человека.	1	2	4	7		
5	Тема 5. Категория личности в психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Направленность личности.	1	2	4	7		
6	Тема 6. Понятие и виды общения. Структура общения. Вербальное и невербальное общение.	1	2	4	7		
7	Тема 7. Социально-психологический климат группы,	1	2	4	7		

	пути его регуляции.						
8	Тема 8. Конфликты в группе, их последствия и технология разрешения.	1	2	4	2		
Итого часов:108			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения 1 семестр

№	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. Предмет и объект психологии как самостоятельной науки.	1	2		12		
2	Тема 2. Общее представление о психике и сознании человека. Биологическая основа психики человека.	1	2		12		
3	Тема 3. Основные формы отражения психики и их взаимосвязь.	1		2	12		
4	Тема 4. Индивидуально-психологические особенности человека.	1		2	12		
5	Тема 5. Категория личности в психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Направленность личности.	1		2	12		
6	Тема 6. Понятие и виды общения. Структура общения. Вербальное и невербальное общение.	1			12		
7	Тема 7. Социально-психологический климат группы, пути его регуляции.	1			12		
8	Тема 8. Конфликты в группе, их последствия и технология разрешения.	1			5		
Итого часов:108			4	6	89		Экзамен

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

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

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

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине «Психология» для студентов очной в 1 семестре и заочной формы обучения во 2 семестре.

1. Предмет и задачи психологии.
2. Современная практическая психология: основные направления и задачи.
3. Понятие о психологическом консультировании, психокоррекции, психотерапии.
4. Организационные методы, их роль и место в психологическом исследовании. Эмпирические методы психологического исследования.
5. Виды эмпирических методов, их характеристика.
6. Обсервационные методы в психологии.
7. Экспериментальные методы в психологическом исследовании.
8. Психодиагностические методы исследования в психологии.
9. Понятие о психике. Структура психики человека.
10. Психические процессы, их место в структуре психики.
11. Понятие о познавательных психических процессах.
12. Память как познавательный психический процесс.
13. Аналитико-синтетический характер мыслительной деятельности.
14. Внимание как познавательный психический процесс деятельности.
15. Виды мышления.
16. Речь как познавательный психический процесс.
17. Понятие о регулятивных психических процессах.
18. Эмоции как регулятивный психический процесс.
19. Стресс и аффект как психоэмоциональные состояния личности.
20. Фрустрация как особое психоэмоциональное состояние личности.
21. Чувства и потребности личности.
22. Проблема личности в психологии и педагогике.
23. Психолого-педагогические закономерности формирования личности.
24. Активность личности и ее источники.
25. Социализации личности.
26. Личность как объект и субъект управления.
27. Личность руководителя.

28. Темперамент как индивидуально-психологическая особенность личности и его свойства.
29. Психолого-педагогические основы воспитания характера.
30. Понятие о группах и коллективах в психологии и педагогике.
31. Малая группа как объект психолого-педагогического анализа.
32. Психология межличностных отношений.
33. Проблема психологии общения.
34. Общение как социально-психологическое явление.
35. Виды общения, их сущность и основные характеристики.
36. Психологические особенности делового и управленческого общения.

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

а) Основная литература:

- Бондаренко, А.Ф. Основы психологии : учеб. для студентов гуманитар. вузов / А.Ф. Бондаренко. - Киев: Освита України, 2009. - 327 с.: ил. [190336](#)
- Каменская, Е.Н. Психология личности : конспект лекций / Е.Н. Каменская. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 157 с.: ил. [187053](#)
- Крысько, В.Г. Психология и педагогика : Завтра экзамен / В.Г. Крысько. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 272 с. [177810](#)
- Никандров, В.В. Психология : учебник / В.В. Никандров. - М.: Проспект: [ТК Велби], 2008. - 911 с.: ил. [37192](#)

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](#)
- Байковский, Ю.В. Психодинамика, как фактор выживаемости малой группы в экстремальных условиях горной среды : монография / Ю.В. Байковский. - М.: ТВТ Дивизион, 2010. - 260 с.: ил. [193478](#)
- Бакирова, Г.Х. Психология развития и мотивации персонала : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Психология" (030301), "Менеджмент орг." (080507), "Упр. персоналом" (080505) : рек. УМЦ "Проф. учеб." / Г.Х. Бакирова. - М.: Юнити, 2009. - 439 с.: ил. [184697](#)
- 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](#)
- Бендас, Т.В. Психология лидерства / Т.В. Бендас. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 447 с.: ил. [184582](#)

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», 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
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Психология».

- 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 «Б1.О.11 Психология» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления 43.03.03 "Гостиничное дело" профилю "Гостиничная деятельность" 1 курса очной и заочной формы обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: психологии.

Сроки изучения дисциплины «Психология» 1 семестр очной и 2 семестр заочной форм обучения.

Форма промежуточной аттестации: для очной формы обучения – экзамен.

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. «Предмет и объект психологии как самостоятельной науки».	2	5
2	Выступление на семинаре по разделу 2. «Общее представление о психике и сознании человека».	4	5
3	Выступление на семинаре по разделу 3. «Основные формы отражения психики и их взаимосвязь».	6	5
4	Выступление на семинаре по разделу 4. «Индивидуально-психологические особенности человека»	10	5
5	Ответы на вопросы к собеседованию	В течение семестра с 2 недели по 19	25
6	1. Написание реферата по одной из тем: 2. Виды эмпирических методов, их характеристика. 3. Обсервационные методы в психологии. 4. Экспериментальные методы в психологическом исследовании. 5. Психодиагностические методы исследования в психологии. 6. Понятие о психике. Структура психики человека. 7. Психические процессы, их место в структуре психики. 8. Понятие о познавательных психических процессах. 9. Память как познавательный психический процесс. 10. Аналитико-синтетический характер мыслительной деятельности.	В течение семестра	5

	11.Внимание как познавательный психический процесс деятельности. 12.Виды мышления. 13.Речь как познавательный психический процесс.		
7	Презентация по разделу 3 «Основные формы отражения психики и их взаимосвязь».	3	5
8	Презентация по разделу 4 «Индивидуально-психологические особенности человека».	6	5
9	Презентация по разделу 5 «Категория личности в психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Направленность личности».	9	5
10	Презентация по разделу 6 «Понятие и виды общения. Структура общения. Вербальное и невербальное общение».	12	5
11	Посещение занятий	В течение семестра	5
	экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по вариантам (пример): 1.Психодиагностические методы исследования в психологии. 2.Понятие о психике. Структура психики человека.	5
3	Выступление на семинаре Раздел 7. «Социально–психологический климат группы, пути его регуляции»	10
4	Подготовка доклада «Стресс и аффект как психоэмоциональные состояния личности».	5
5	Подготовка эссе «Фрустрация как особое психоэмоциональное состояние личности»	5
6	Написание реферата по теме «Понятие о группах и коллективах в психологии и педагогике»	15
7	Презентация по теме «Конфликты в группе, их последствия и технология разрешения»	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.

IV. 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-	2		3	4	5	

цифровое выражение оценки	Неудовлетворительно		Удовлетворительно	Хорошо	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.О.11 Психология»

Направление подготовки

43.03.03 "Гостиничное дело"

Профиль подготовки "Гостиничная деятельность"

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

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

2.Семестр(ы) освоения дисциплины «Психология» : 1 семестр очной и 2 семестр заочной форм обучения.

3.Цель освоения дисциплины «Психология» : формирование у бакалавров общих представлений о психологии, как интегративной науке, находящейся на стыке медико-биологических, психолого-педагогических и лингвистических наук; формирование основополагающих знаний в области научно-теоретических и научно-методических аспектов психологии, являющихся базой для более глубокого изучения основных разделов данной дисциплины.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенций	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде			
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия			
УК-3-2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	2(1сем)		2(1сем)
УК-3-3	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3(1сем)		3(1сем)

5.Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины «Психология» составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Очная форма обучения 1 семестр

№	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	Самостоятель- ная работа	Контроль	
1	Тема 1. Предмет и объект психологии как самостоятельной науки.	1	2	4	7		
2	Тема 2. Общее представление о психике и сознании человека. Биологическая основа психики человека.	1	2	4	7		
3	Тема 3. Основные формы отражения психики и их взаимосвязь.	1	2	4	7		
4	Тема 4. Индивидуально-психологические особенности человека.	1	2	4	7		
5	Тема 5. Категория личности в психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Направленность личности.	1	2	4	7		
6	Тема 6. Понятие и виды общения. Структура общения. Вербальное и невербальное общение.	1	2	4	7		
7	Тема 7. Социально–психологический климат группы, пути его регуляции.	1	2	4	7		
8	Тема 8. Конфликты в группе, их последствия и технология разрешения.	1	2	4	2		
Итого часов:108			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения 1 семестр

№	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	Самостоятель-ная работа	Контроль	
1	Тема 1. Предмет и объект	1	2		12		

	психологии как самостоятельной науки.						
2	Тема 2. Общее представление о психике и сознании человека. Биологическая основа психики человека.	1	2		12		
3	Тема 3. Основные формы отражения психики и их взаимосвязь.	1		2	12		
4	Тема 4. Индивидуально-психологические особенности человека.	1		2	12		
5	Тема 5. Категория личности в психологии. Мотивационно-потребностная сфера личности. Направленность личности.	1		2	12		
6	Тема 6. Понятие и виды общения. Структура общения. Вербальное и невербальное общение.	1			12		
7	Тема 7. Социально–психологический климат группы, пути его регуляции.	1			12		
8	Тема 8. Конфликты в группе, их последствия и технология разрешения.	1			5		
Итого часов:108			4	6	89		Экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.12 «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» - дать будущим специалистам, обучающимся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность», необходимые теоретические и практические знания, позволяющие обеспечивать эффективную профессиональную деятельность на гостиничных предприятиях.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам обязательной части.

Курс посвящен изучению основ гостиничной деятельности. В рамках его изучения предполагается изучение истории развития и становления гостиничного дела, основных сегментов индустрии гостеприимства, видов услуг предприятий индустрии гостеприимства, освоение понятийного аппарата в индустрии гостеприимства, получение представлений об основах организации хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства. Отдельное внимание уделяется ознакомлению с особенностями структуры, организации и обслуживания в предприятиях туризма и гостеприимства в зарубежных странах, с международными гостиничными сетями.

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация гостиничной деятельности», «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1	2
<i>ОПК-3.1</i>	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	1	2
<i>ОПК-3.2</i>	Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	1	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

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	История развития и становления гостиничного дела		2	4	12		
2	Современное состояние и		4	8	12		

	перспективы развития рынка гостиничных услуг	1					
3	Международные гостиничные сети		2	4	12		
4	Организация деятельности гостиничных предприятий		4	8	12		
5	Организация производства гостиничных услуг		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

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	
1	История развития и становления гостиничного дела	1		2			
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг		2	2			
3	Международные гостиничные сети			2			
4	Организация деятельности гостиничных предприятий		2				
5	Организация производства гостиничных услуг		2				
Итого часов: 108			6	6	96		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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1. Основные направления деятельности гостиничного предприятия.
2. Отличительные характеристики услуги и ее свойства.
3. Индустрия гостеприимства: определение, сфера деятельности.
4. Определения гостиничной деятельности, гостиницы, гостиничного номера, гостиничного места.
5. Основные признаки гостиничного комплекса.
6. Стандарты гостиничного комплекса: определение, методика составления.
7. Отличительные признаки построения управленческой системы в организациях гостиничного хозяйства РФ.
8. Гостиничный бизнес – классификация и перспективы развития.
9. Характеристики уровня комфорта.
10. Определения и общие характеристики отелей различных типов.
11. Зависимые и независимые гостиницы: определение, принципы управления.
12. Определение гостиничной цепи и её преимущества.
13. Основы организации предпринимательской деятельности предприятий гостиничного бизнеса.
14. Организационно-правовые формы юридических лиц.
15. Организационная и управленческая структура гостиничного комплекса. Правила формирования и построения иерархии подчиненности.
16. Определение и значение «миссии» для гостиничного предприятия. Основные функции менеджмента в гостиничном деле.

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

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. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Джон Р.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013-735с.

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

3. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.

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

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

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

7. <http://www.ratanews.ru> - Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;

8. <http://www.NoReCa.ru> - Портал индустрии гостеприимства и питания

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru

- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр очно, 2 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: История становления и развития индустрии гостеприимства. Этапы становления гостиничного сервиса	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Классификация средств размещения	30
4	Подготовка презентации и доклада по теме: Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания. Характеристика и особенности услуг как основного вида деятельности в индустрии	30
5	Подготовка презентации и доклада по теме: Основные службы гостиничного предприятия	30

ІІІ. 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.

IV. 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

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.О.12 «Введение в профессиональную деятельность»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 1-очно; 2-заочно.

3.Цель освоения дисциплины: дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания, позволяющие обеспечивать эффективную профессиональную деятельность на гостиничных предприятиях.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	1	2
<i>ОПК-3.1</i>	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>ОПК-3.2</i>	Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	<i>1</i>	<i>2</i>

5. Краткое содержание дисциплины:

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	История развития и становления гостиничного дела	1	2	4	12		
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг		4	8	12		
3	Международные гостиничные сети		2	4	12		
4	Организация деятельности гостиничных предприятий		4	8	12		
5	Организация производства гостиничных услуг		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

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	
1	История развития и становления гостиничного дела	1		2			
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг		2	2			
3	Международные гостиничные сети			2			
4	Организация деятельности гостиничных предприятий		2				
5	Организация производства гостиничных услуг		2				
Итого часов: 108			6	6	96		Зачет с оценкой

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 биомеханики и естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.О.13. «Прикладная математика и математические методы и модели в
сфере гостеприимства и общественного питания»**
(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 и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института ИТРРиФ
Протокол №89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
биомеханики и естественнонаучных дисциплин
Протокол №25 от «19» июня 2019 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.

Составители:

Груев Дмитрий Игоревич, кандидат физико-математических наук, доцент
кафедры биомеханики и естественнонаучных дисциплин РГУФКСМиТ;

Маркарян Вардануш Степаевна, кандидат технических наук, доцент, доцент
кафедры биомеханики и естественнонаучных дисциплин РГУФКСМиТ

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

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Прикладная математика и математические методы и модели в туристской деятельности» является: усвоение студентами основных понятий и методов математики и овладение умениями и навыками их творческого использования применительно к задачам своей профессиональной деятельности в области гостиничного дела.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Дисциплина «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к базовой части учебного плана ООП РГУФКСМиТ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профилю подготовки «Гостиничная деятельность». Дисциплина «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» является отдельной дисциплиной учебного плана ООП РГУФКСМиТ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профилю подготовки «Гостиничная деятельность». Для освоения программного материала дисциплины необходимы «входные» знания, умения, готовность на уровне требований к поступающим (абитуриентам). Освоение математики необходимо для изучения всех дисциплин естественнонаучного цикла.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная/заочная форма обучения
УК-1	<i>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i>	1/2

УК-1.1	<i>Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.</i>	1/2
УК-1.6	<i>Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем.</i>	1/2

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	Раздел 1. Основы дифференциального исчисления	1	8	4	22		
2	1.1. Производная и дифференциал функции		4	2	14		
3	1.2. Приложения производной	1	4	2	8		
4	Раздел 2. Основы интегрального исчисления		6	6	22		
5	2.1. Неопределенный интеграл	1	2	4	12		
6	2.2. Определенный интеграл	1	2	2	10		
7	Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики		4	6	23		
8	3.1. Теория вероятностей	1	2	2	13		
9	3.2. Основные представления математической статистики	1	2	2	10		
	Итоговая форма контроля					9	экзамен
Итого часов:			16	16	67		

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 дифференциального исчисления	2	1	1	30		
2	Раздел 2. Основы интегрального исчисления	2		1	30		
3	Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики	2	1	2	33		
	Итоговая форма контроля	2				9	экзамен
Итого часов:			2	4	93		

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания».

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания».

Промежуточная аттестация проводится в виде экзамена.

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации

- 1.Натуральные, целые, рациональные, иррациональные, вещественные числа.
- 2.Числовые последовательности. Бесконечно-малые последовательности.
- 3.Функция, основные свойства функций. График функции.
- 4.Монотонные функции.
- 5.Обратная функция.
- 6.Сложная функция.
- 7.Элементарные функции.
- 8.Непрерывность и разрывы функций.
- 9.Производная, ее основные свойства. Производная суммы, разности, произведения и частного двух функций.

10. Производная обратной функции. Производная сложной функции.
11. Использование производных для исследования областей возрастания и убывания функций.
12. Правая и левая производные.
13. Исследование экстремумов дифференцируемых функций.
14. Использование производных для исследования выпуклости, вогнутости и точек перегиба функции.
15. Формула Тэйлора.
16. Первообразная и неопределенный интеграл.
17. Вычисление площади криволинейной трапеции и определенный интеграл.
18. Интеграл с переменным верхним пределом и формула Ньютона – Лейбница.
19. Методы элементарного вычисления неопределенных интегралов.
20. Метод интегрирования по частям.
21. Метод замены переменной.
22. Несобственные интегралы первого рода. Табличное задание определенных интегралов.
23. Основные понятия теории вероятностей (событие, испытание, вероятность). Виды событий.
24. Статистические и классические вероятности. Примеры вычисления классических вероятностей.
25. Операции над событиями. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Условные вероятности.
26. Дискретные случайные величины и их числовые характеристики.
27. Непрерывные случайные величины и их описание с помощью функций распределения.
28. Основные понятия и задачи математической статистики. Генеральная совокупность и исследование ее с помощью выборочного метода.
29. Обработка данных выборки и получение числовых характеристик выборочного ряда данных. Полигон и гистограмма выборки как приближенные функции распределения случайной величины, определяемой выборкой.
30. Постановка задач математической статистики в форме статистической проверки статистических гипотез. Критерии. Принятие решений на основании рассмотрения критериев.
31. Критерий Стьюдента и примеры его практического применения.
32. Критерии Фишера и Вилкоксона.
33. Непараметрическая статистика. Ранжирование данных выборки. Коэффициент ранговой корреляции Спирмена.

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

а) Основная литература:

1. Попов Г.И., Конюхов В.Г., Маркарян В.С. Яшкина Е.Н. Статистическая обработка данных. Учебное пособие для студентов высших учебных

заведений физической культуры/ – М.: ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ», 2015г. – 225с.

2. Попов Г.И. и др. Высшая математика и математическая статистика: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 032101 «Физическая культура и спорт»: Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию/ Издательство «Физическая культура», 2-е издание, М.: 2009 – Усл.-п. л. 28.
3. Попов Г.И. и др. Высшая математика и математическая статистика: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 032101 «Физическая культура и спорт»: Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию/ Издательство «Физическая культура», 1-е издание, М.: 2007 – Усл.-п. л. 28.
4. Маркарян В.С. Расчетно-графические работы по курсу математики: Учебное пособие / «Принт-Центр», М.: 2008-2,5 п.л.
5. Конюхов В.Г., Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П. МАТЕМАТИКА: Методические рекомендации к практическим и семинарским занятиям / Утверждено и рекомендовано Экспертно-методическим Советом ИТРРиФ ФГБОУ ВПО РГУФКСМиТ-М.: 2011-Усл.-2 п.л. [электронный ресурс].

б) Дополнительная литература:

1. Бажинов С.И., Маркарян В.С., Яшкина Е.Н. Курс лекций «Математика и информатика» для студентов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физическая культура» / «ИИА «Пресс-меню», М.: 2012-9,16 п.л.

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

- 1.<http://www.statsoft.ru/home/textbook/glossary/default.htm>
- 2.<http://statsoft.ru;>
- 3.<http://exponenta.ru;>
- 4.<http://www.matburo.ru>
- 5.<http://end.sportedu.ru;>
- 6.<http://lms.sportedu.ru;>
- 7.<http://www.kaspersky.ru;>
- 8.<http://www.microsoft.ru;>
- 9.<http://www.libreoffice.org;>
- 10.<http://www.gimp.org;>
- 11.<http://www.inkscape.org;>
- 12.<http://www.google.ru;>
- 13.[http://www.intuit.ru.](http://www.intuit.ru)

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю),

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.
- 5.Интернет-браузеры Google Chrome, Mozilla.
- 6.программа-архиватор WinRar.
- 7.Статистический пакет STATISTICA.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 2.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- 3.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
- 4.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 1 курса, направления подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профилю) «Гостиничная деятельность» очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: биомеханики и естественнонаучных дисциплин.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр (очная), 2 семестр (заочная),

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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	Контрольная работа по разделу «Дифференцирование и исследование функций»	4 неделя	20
2	Контрольная работа по разделу «Интегрирование функций»	8 неделя	10
3	Контрольная работа по разделу «Основы теории вероятностей и математической статистики»	12 неделя	20
4	Тест	17 неделя	10
5	Посещение занятий	В течение семестра	10
	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Дифференцирование и исследование функций»	20
2	Контрольная работа по разделу «Интегрирование функций»	10
3	Контрольная работа по разделу «Основы теории вероятностей и математической статистики»	20
4	Тест	10
5	Написание реферата по теме, пропущенной обучающимся	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.

IV. 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 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 туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра биомеханики и естественнонаучных дисциплин

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «Прикладная
математика и математические методы и модели в туристской
деятельности»**

Б1.О.13 «Прикладная математика и математические методы и модели в
сфере гостеприимства и общественного питания»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: 49.03.03 «Гостиничное дело»
(код и наименование)

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*
Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» составляет 3 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания»: 1 семестр очная, 2 семестр заочная форма обучения.

3. Цель освоения дисциплины (модуля) «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания»: Целью освоения дисциплины «Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания» является усвоение студентами основных понятий и методов математики и овладение умениями и навыками их творческого использования применительно к задачам своей профессиональной деятельности в области гостиничного дела.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) «Математика»:

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная/заочная форма обучения
<i>УК-1</i>	<i>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i>	<i>1/2</i>
<i>УК-1.1</i>	<i>Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.</i>	<i>1/2</i>
<i>УК-1.6</i>	<i>Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем.</i>	<i>1/2</i>

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 дифференциального исчисления	1	8	4	22			
2	1.2. Производная и дифференциал функции		4	2	14			
3	1.2. Приложения производной	1	4	2	8			
4	Раздел 2. Основы интегрального исчисления		6	6	22			
5	2.1. Неопределенный интеграл	1	2	4	12			
6	2.2. Определенный интеграл	1	2	2	10			
7	Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики		4	6	23			
8	3.1. Теория вероятностей	1	2	2	13			
9	3.2. Основные представления математической статистики	1	2	2	10			
	Итоговая форма контроля					9	экзамен	
Итого часов:			16	16	67			

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 дифференциального исчисления	2	1	1	30			
2	Раздел 2. Основы интегрального исчисления	2		1	30			
3	Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики	2	1	2	33			
	Итоговая форма контроля					9	экзамен	
Итого часов:			2	4	93			

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



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра биомеханики и естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.О.14 Информационно-коммуникационные технологии и
программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и
общественного питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол №77 от «25» августа 2018 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: Бажинов Сергей Игоревич – доцент кафедры биомеханики и
естественнонаучных дисциплин, кандидат технических наук, доцент

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности, базирующейся на использовании современных возможностей аппаратных и программных средств в сфере профессиональной деятельности. Язык реализации дисциплины русский.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями работы с аппаратно-программным оснащением современного офиса.

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является основой для формирования навыков работы с базами данных и компьютерными сетями организаций.

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на школьном курсе «Информатика»;
- изучение дисциплины предшествует освоению дисциплины «Программное обеспечение и автоматизация деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания».

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)

1	2	3	4	5
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	2	5	
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	5	
УК-1.2	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	2	5	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	2	5	
ОПК-1.2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	2	5	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	2	5	
ОПК-8.1	Понимает основные принципы функционирования современных информационных технологий, применяемых в профессиональной сфере.	2	5	
ОПК-8.2	Отбирает для осуществления профессиональной деятельности необходимое техническое оборудование и программное обеспечение.	2	5	
ОПК-8.3	Применяет современные цифровые устройства, платформы и программное обеспечение на всех этапах осуществления профессиональной деятельности.	2	5	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные единицы, 72 академических часа.**

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	Информационная безопасность	2	2		4		

2	Офисные технологии	2	2	10	8		
3	Облачные технологии	2	2	6	4		
4	Мобильные технологии	2		6	5		
5	Сетевые технологии	2	2	8	4		
		2				9	Экзамен
Итого часов:			8	30	25		

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	
1	Информационная безопасность	5		1	10		
2	Офисные технологии	5	1	1	13		
3	Облачные технологии	5		1	12		
4	Мобильные технологии	5			10		
5	Сетевые технологии	5	1	1	12		
						9	Экзамен
Итого часов:			2	4	57		

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).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Понятие информации, виды информации.
2. Свойства информации. Единицы измерения информации
3. Информационные процессы. Предмет и структура информатики
4. Системы счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Кодирование данных.
5. История развития вычислительной техники. Поколения ЭВМ.
6. Принцип открытой архитектуры. Функциональный состав персонального компьютера

7. Процессор - устройство обработки информации. Основные типы процессоров и их характеристики.
8. Устройства хранения информации. Виды памяти.
9. Внешние устройства компьютера. Мониторы, основные характеристики монитора, типы мониторов. Типы принтеров, принципы печати. Сканеры.
10. Понятие программы. Классификация программных средств компьютера.
11. Классификация программных средств.
12. Файловая структура данных. Имена файлов. Расширение имен файлов. Полное имя файла.
13. Свойства и атрибуты файлов. Шаблоны имен файлов.
14. Операционная система Windows. Основные понятия.
15. Основные операции в файловой системе Windows. Ярлыки. Проводник.
16. Форматирование магнитного диска.
17. Программа проверки диска.
18. Дефрагментация диска.
19. Архивация информации.
20. Классификация угроз информационной безопасности.
21. Классификация вредоносных программ.
22. История развития вредоносных программ.
23. Классификация компьютерных вирусов. Причины распространения вирусов.
24. Признаки заражения компьютера. Действия при наличии признаков заражения.
25. Антивирусные программы.
26. Этапы решения задач на компьютере. Понятие алгоритма. Требования, предъявляемые к алгоритмам.
27. Характеристики алгоритмов. Типы алгоритмов. Способы записи алгоритмов.
28. Основные этапы разработки программ.
29. Текстовые процессоры. Назначение.
30. Основные операции в программе Microsoft Word.
31. Этапы подготовки текстового документа.
32. Редактирование текста. Выделение, перемещение и копирование фрагментов текста.
33. Форматирование текста. Форматирование страниц.
34. Электронные таблицы. Структурные единицы электронной таблицы.
35. Основные операции в программе Microsoft Excel.
36. Относительная и абсолютная адресация в программе Microsoft Excel.
37. Вычисления в программе Microsoft Excel.
38. Функции. Правила составления и использования функций. Мастер функций.
39. Диаграммы. Основные типы диаграмм. Построение диаграмм.
40. Внедрение и связывание объектов при создании комплексных

- документов.
41. Сортировка и фильтрация данных в программе MicrosoftExcel.
 42. Типы компьютерных изображений. Различия между растровыми и векторными изображениями:
 43. Заливка объектов. Виды и типы заливок.
 44. Программа создания презентаций. Этапы создания презентации.
 45. Классификация компьютерных сетей. Основные функции компьютерных сетей.
 46. Глобальная компьютерная сеть Интернет. История сети Интернет.
 47. Сервисы (службы) Интернета.
 48. Структура веб-страницы. Гипертекст.
 49. Поиск информации в WWW.
 50. Электронная почта. Защита информации в сети Интернет.

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

а) Основная литература:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : Учеб. пособие / Г.И. Попов, С.И. Бажинов, В.Г. Конюхов, Я.Н. Яшкина, В.А. Пирогов .— М. : РГУФКСМиТ, 2017 .— 184 с. : ил. — Авт. указаны на обороттит. л. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671374>
2. Информационные технологии [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по самостоят. изучению дисциплины / Г.И. Попов, С.И. Бажинов, В.Г. Конюхов, Е.Н. Яшкина, В.А. Пирогов .— М. : РГУФКСМиТ, 2016 .— 167 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671375>
3. Бажинов С.И., Маркарян В.С., Яшкина Е.Н. Курс лекций «Математика и информатика» для студентов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физическая культура» / «ИИА «Пресс-меню», М.: 2012- 9,16 п.л.
4. Яшкина Е.Н., Конюхов В.Г. Информатика: учебное пособие для студентов высших учебных заведений; ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ». М.: 2012. – 147с.
5. Яшкина Е.Н., Аронова Т.В., Фомичева Г.Ю. Учебное пособие. Методические указания для подготовки к тестированию по дисциплине «Информатика» для студентов всех направлений и специальностей очной и заочной форм обучения / «ИИА «Пресс-меню», М.: 2012- 6,08 п.л.
6. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Методические рекомендации по освоению работы в пакете MicrosoftOffice 2007. Министерство спорта, туризма и молодежной политики РФ, ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ». М.: 2011. – 0,7 п.л.
7. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и

- самостоятельным занятиям (создание и оформление презентаций). М.: 2011 – 1,3 п.л.
8. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В., Фомичева Г.Ю. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям (работа с числовой информацией). М.: 2011 – 2,5 п.л.
 9. Яшкина Е.Н., Конюхов В.Г., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям (работа с текстовой информацией). М.: 2011 – 2,75 п.л.

б)Дополнительная литература:

1. Акулов О.А., Медведев Н.В. Информатика: Базовый курс: учеб. для студентов вузов, бакалавров, магистров, обучающихся по направлению «Информатика и вычислительная техника»: доп. УМО по унив. Политех. образованию / 6-е изд., испр. и доп. - М.: Омега-Л, 2009. - 574 с.: ил.
2. Безручко В.Т. Информатика: курс лекций: учеб. пособие по дисциплине «Информатика» для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. и эконом. направлениям и специальностям: доп. науч.-метод. советом по информатике при М-ве образования и науки РФ / М.: Форум: Инфра-М, 2006. - 431 с.: ил.
3. Статистическая обработка данных. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений физической культуры/ Попов Г.И., Конюхов В.Г., Маркарян В.С. Яшкина Е.Н. – М.: ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ», 2015г. – 225с.
4. Информатика: учеб. для курсантов и слушателей образоват. Учреждений высш. проф. образования МВД России по специальности 090106: доп. МВД РФ.Т. 1: Концептуал. основы / под общ. ред. В.А. Минаева [и др.]. - Изд. 2-е, расшир. и доп. - М.: Маросейка, 2008. - 463 с.: ил.
5. Информатика: учеб. для курсантов и слушателей образоват. Учреждений высш. проф. образования МВД России по специальности 090106: доп. МВД РФ.Т. 2: Средства и системы обработки данных /под общ. ред. В.А. Минаева [и др.]. - Изд. 2-е, расшир. и доп. - М.: Маросейка, 2008. - 542 с.: ил.
6. Информатика: учеб. для студентов эконом. специальностей вузов: рек. М-вом образования РФ / под ред. Н.М. Макаровой. - 3-е изд., перераб. - М.: Финансы и статистика, 2009. - 767 с.: ил.
7. Информатика в экономике: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080109, 080105, 080104, 080507, 080504, 080111: рек. Науч.-метод. советом по заоч. Эконом. образованию / под ред. Б.Е. Одинцова, А.Н. Романова. - М.: Вуз. учеб., 2008. - 477 с.: ил.

8. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 1. Информ. картина мира / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 299 с.: ил.
9. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 2. Программное обеспечение информ. технологий / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 429 с.: ил.
10. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 3. Техн. Обеспечение информ. технологий / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 205 с.: ил.
11. Максимов Н.В., Партыка Т.Л., Попов И.И. Современные информационные технологии: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по группе специальностей «Информатика и вычисл. Техника»: рек. М-вом образования РФ / М.: Форум, 2008. - 511 с.: ил.
12. Новоселов М.А. Практикум по оформлению элементов графики на Web-сайтах в Интернете: Учеб.-метод. пособие по информатике для студентов РГУФКа: Одобрено эксперт.-метод. советом РГУФКа / РГУФК. - М.: 2004. - 55 с.
13. Элькин М.Д., Байгушева Н.А., Ларина О.В., Прикладная информатика в региональной экономике: учеб.-метод. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080801 и др. междисциплин. специальностям: рек. УМО по образованию в обл. прикладной информатики / Федеральное агентство по образованию Астрах. гос. ун-т. - Астрахань: Астрах. ун-т, 2008. - 105 с.: ил.
14. Яшкина Е.Н. Информатика: учеб. пособие для студентов-заочников РГУФКа / Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта и туризма. - М.: 2004. - 55 с.

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

1. <http://end.sportedu.ru>;
2. <http://lms.sportedu.ru>;
3. <http://www.kaspersky.ru>;
4. <http://www.microsoft.ru>;
5. <http://www.libreoffice.org>;
6. <http://www.gimp.org>;
7. <http://www.inkscape.org>;
8. <http://www.google.ru>;
9. <http://www.intuit.ru>.

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

- *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1. Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15
2. MicrosoftOffice. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30
3. Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30
4. AcrobatReader DC. Лицензия не требуется.

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

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
4. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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, самостоятельной работы обучающихся, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 1 курса (очная форма обучения) и 3 курса (заочная форма обучения), направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) «Гостиничная деятельность» очной и заочной обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: биомеханики и естественнонаучных дисциплин.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр (очная форма обучения), 5 семестр (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1	Компьютерный практикум «Технология создания текстовой документации»	28	20
2	Компьютерный практикум «Технология работы с электронными таблицами»	34	20
3	Компьютерный практикум «Технология создания презентаций»	38	20
4	Тестирование «Основы информационных технологий»	41	5
5	Тестирование «Офисные и сетевые технологии»	42	5
	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Компьютерный практикум «Технология создания текстовой документации»	20
2	Компьютерный практикум «Технология работы с электронными таблицами»	20
3	Компьютерный практикум «Технология создания презентаций»	20
4	Тестирование «Основы информационных технологий»	5

¹ В графу вносится информация, если дисциплина (модуль) реализуется посредством очной формы обучения. При формировании таблицы для заочной формы обучения данная графа может не заполняться.

5	Тестирование «Офисные и сетевые технологии»	5

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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 биомеханики и естественнонаучных дисциплин

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.О.14 Информационно-коммуникационные технологии и программное
обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного
питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы72 академических часа.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины: 2 семестр на очной форме обучения и 5 семестр на заочной форме обучения.

3. Цель освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности, базирующейся на использовании современных возможностей аппаратных и программных средств. Язык реализации дисциплины русский.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	2	5	
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	5	
УК-1.2	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	2	5	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	2	5	
ОПК-1.2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	2	5	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и	2	5	

	<i>использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i>			
ОПК-8.1	Понимает основные принципы функционирования современных информационных технологий, применяемых в профессиональной сфере.	2	5	
ОПК-8.2	Отбирает для осуществления профессиональной деятельности необходимое техническое оборудование и программное обеспечение.	2	5	
ОПК-8.3	Применяет современные цифровые устройства, платформы и программное обеспечение на всех этапах осуществления профессиональной деятельности.	2	5	

5.Краткое содержание дисциплины:

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	Информационная безопасность	2	2		4		
2	Офисные технологии	2	2	10	8		
3	Облачные технологии	2	2	6	4		
4	Мобильные технологии	2		6	5		
5	Сетевые технологии	2	2	8	4		
		2				9	Экзамен
Итого часов:			8	30	25		

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	
1	Информационная безопасность	5		1	10		

2	Офисные технологии	5	1	1	13		
3	Облачные технологии	5		1	12		
4	Мобильные технологии	5			10		
5	Сетевые технологии	5	1	1	12		
						9	Экзамен
Итого часов:			2	4	57		

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



Гуманитарный институт

Кафедра философии и социологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.15 Социология»

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № _89_ от «_12_» _____ 09__2018__ г.

Составители:

Исмаилов Асомиддин Исмаилович – кандидат педагогических наук,
профессор кафедры философии и социологии РГУФКСМиТ.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Социология» являются: помочь студентам овладеть базовыми знаниями теоретических основ социологической науки, понять ее специфику; способствовать осмыслению студентами истории развития социологической мысли и современных направлений социологических теорий, места и значения в системе социально-гуманитарных дисциплин, ее наиболее важных и актуальных проблем, современных подходов к их решению; ознакомить с методами конкретного социологического исследования.

Дисциплина «Социология» реализуется на русском языке.

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

Программа дисциплины «Б1.О.15 Социология» относится к базовой части обязательных дисциплин Б1.О.15 и опирается на уже имеющиеся знания, полученные в ходе изучения таких дисциплин, как «Философия», «Социальная антропология», «Социальная психология», «Педагогика».

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. УК 1.2.Знает информационно-поисковые системы и базы	1	1

	данных; технологию осуществления поиска информации. УК-1.3. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. УК-1.4. Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках; УК-1.5. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений. УК-1.6. Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем		
УК-5	УК-5.1. Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации. УК-5.2. Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.3. Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм. УК-5.4. Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.5. Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. УК-5.6. Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности	<i>I</i>	<i>I</i>

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 типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Теоретико-методические основы социологических знаний	1	4	8	12		
2	Общество как социальная система	1	4	8	12		
3	Личность и ее социализация	1	4	8	13		
4	Методология и организация конкретного социологического исследования	1	4	8	13		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен

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	Теоретико-методические основы социологических знаний	1	1	1	20		
2	Общество как социальная система	1	1	1	23		
3	Личность и ее социализация	1	1	2	23		
4	Методология и организация конкретного социологического исследования	1	1	2	23		
Итого часов: 72			4	6	89	9	экзамен

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 экзамену

1. История становления и развития социологии.
2. Социология и её основные функции.
3. Взаимосвязь социологии с другими науками.
4. Специфика определения объекта социологии.
5. Предметная область социологии.
6. Понятие «социальное» и его роль в социологическом познании.
7. Структура социологии.
8. Основные задачи социологии.
9. Роль О. Конта в возникновении социологии как науки.
10. Социологические воззрения Г. Спенсера.
11. Социологизм Э. Дюркгейма.
12. Понятия «социальное действие» и «идеальный тип» М. Вебера.
13. Основные принципы позитивизма и неопозитивизма.
14. Социологические воззрения К. Маркса.
15. Особенности русской социологической мысли.
16. Исторические условия и теоретические предпосылки развития русской социологической науки.
17. Основные концепции в российской социологии конца 19 – начала 20 вв.
18. Течения, школы и направления в современной западной социологии.
19. Основные направления социологического учения П. Сорокина.
20. Каково соотношение понятий «культура», «цивилизация» и «общество».
21. Понятие «социальная стратификация» по П. Сорокину.
22. Типы социальной стратификации.
23. Критерии социальной стратификации.
24. Влияние на социальную структуру общества многообразие форм собственности.
25. Социальная мобильность и её виды.
26. Основные каналы вертикальной мобильности.
27. Понятие «социальная система». Условия выживания системы.
28. Общество как социальная система.
29. Классификация типов общества.
30. Основные характеристики традиционного, индустриального и постиндустриальных обществ.
31. Понятие «социальная группа».
32. Типология социальных групп.
33. Понятие «социальная общность». Характерные черты социальной общности.
34. Виды социальных общностей.
35. Понятие «этническая группа». Условия причисления индивида к этнической группе.
36. Социологические проблемы национальных отношений
37. Соотношение понятий «общество», «социальная система» и «социальная структура».
38. Понятие «социальный институт» и процесс институализации.
39. Основные социальные институты общества их функции.
40. Физическая культура и спорт как социальный институт.
41. Социальная организация и её функции в обществе.
42. Типы социальной организации.
43. Соотношение понятий «человек», «индивид», «личность».

44. Личность как активный субъект социального взаимодействия. Теории развития личности.
45. Сущность и этапы социализации личности. Агенты и институты социализации.
46. Взаимосвязь личности и общества.
47. Социальный статус и социальная роль.
48. Предписанный и достигаемый социальный статус. Статусный набор.
49. Ролевой конфликт: основные виды и причины.
50. Природа девиации.
51. Общественные нормы и санкции. Социальный контроль как механизм регуляции поведения людей.
52. Массовое сознание и массовые действия.
53. Социальное взаимодействие. Типы и формы социальных взаимодействий.
54. Социальный конфликт. Виды конфликта.
55. История социологии конфликта.
56. Функции конфликта.
57. Конкретное социологическое исследование и его виды.
58. Программа социологического исследования и ее функции.
59. Элементы программы исследования.
60. Объект и предмет социологического исследования.
61. Цель, задачи и гипотезы исследования.
62. Генеральная и выборочная совокупности исследуемых объектов.
63. Понятие «репрезентативность».
64. Основные методы сбора социологической информации.
65. Метод опроса и его основные виды.
66. Основные элементы структуры анкеты и их функции.
67. Классификация вопросов в анкете.
68. Метод наблюдения и классификация его видов.

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

А) Основная литература

1. Кравченко А.И. Социология : учеб. для бакалавров / А.И. Кравченко ; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова. - М.: Проспект, 2013. - 534 с.: ил.
2. Добренков В.И. Социология : учеб. для студентов вузов : рек. УМО по клас. унив. образованию / В.И. Добренков, А.И. Кравченко ; Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова, Социолог. фак. - М.: Акад. проект: Alma Mater, 2009. - 605 с.: ил.

Б) Дополнительная литература

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

1. <http://www.isras.ru/socis.html> Журнал «Социологические исследования»
2. <http://ecsocman.hse.ru/> Федеральный образовательный портал ЭСМ: экономика, социология, менеджмент
3. <http://www.actualresearch.ru/index.html> Электронное научное издание «Актуальные инновационные исследования: наука и практика»

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

☐ программное обеспечение дисциплины (модуля):

- Офисный пакет приложений – Microsoft Office.
- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Социология» для обучающихся для обучающихся
института Туризма рекреации реабилитации и фитнеса 1 курса 1 семестр,
направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность
(профиль): «Гостиничная деятельность» очной, заочной (м) обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: философии и социологии
Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр
Форма промежуточной аттестации: экзамен

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	Презентация по теме «Теоретико-методические основы социологических знаний»	2-4	5
2	Презентация по теме «Общество как социальная система»	5-7	5
3	Тестирование по темам: «Теоретико-методические основы социологических знаний» и «Социальная структура общества»	8	10
4	Презентация по теме «Личность и ее социализация»	9-11	5
5	Тестирование по теме «Личность и ее социализация»	12	10
6	Разработка программы СИ Разработка анкеты	13-18	20
	Написание реферата (тема согласуется с преподавателем)	4-17	10
7	Посещение занятий	В течение семестра	10
	Экзамен		25
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Написание реферата по теме, согласованной с преподавателем	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала итоговых оценок успеваемости по дисциплинам, завершающимся 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

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 философии и социологии

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

«Б1.О.15 Социология»

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

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

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 1 семестр – очная форма обучения

3.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Социология» являются: помочь студентам овладеть базовыми знаниями теоретических основ социологической науки, понять ее специфику; способствовать осмыслению студентами истории развития социологической мысли и современных направлений социологических теорий, места и значения в системе социально-гуманитарных дисциплин, ее наиболее важных и актуальных проблем, современных подходов к их решению; ознакомить с методами конкретного социологического исследования.

Дисциплина «Социология» реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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	Теоретико-методические основы социологических знаний	1	4	8	12		
2	Общество как социальная система	1	4	8	12		
3	Личность и ее социализация	1	4	8	13		
4	Методология и организация конкретного социологического исследования	1	4	8	13		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен

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	Теоретико-методические основы социологических знаний	1	1	1	20		
2	Общество как социальная система	1	1	1	23		
3	Личность и ее социализация	1	1	2	23		
4	Методология и организация конкретного социологического исследования	1	1	2	23		
Итого часов: 72			4	6	89	9	экзамен

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



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра биомеханики и естественнонаучных дисциплин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.О.16 Программное обеспечение и автоматизация деятельности
организаций сферы гостеприимства и общественного питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол №77 от «25» августа 2018 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: Бажинов Сергей Игоревич – доцент кафедры биомеханики и
естественнонаучных дисциплин, кандидат технических наук, доцент

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Программное обеспечение и автоматизация деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности, базирующейся на использовании современных возможностей аппаратных и программных средств. Язык реализации дисциплины русский.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями работы с программным обеспечением организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина «организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является основой для формирования навыков работы с программным обеспечением организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на курсе «Информационно-коммуникационные технологии и программное обеспечение деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания»;
- изучение дисциплины предшествует освоению дисциплины «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

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

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

	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	3	5	
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	3	5	
УК-1.2	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	3	5	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	3	5	
ОПК-1.2	Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	3	5	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	3	5	
ОПК-8.1	Понимает основные принципы функционирования современных информационных технологий, применяемых в профессиональной сфере.	3	5	
ОПК-8.2	Отбирает для осуществления профессиональной деятельности необходимое техническое оборудование и программное обеспечение.	3	5	
ОПК-8.3	Применяет современные цифровые устройства, платформы и программное обеспечение на всех этапах осуществления профессиональной деятельности.	3	5	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **Зачетные 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	Системы управления базами данных	3	4	10	11		
2	Программное обеспечение для управления проектами	3	2	6	10		
3	Системы бронирования отелей	3	2	6	20		
4	Системы автоматизации предприятия общественного питания	3	2	6	20		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			10	28	61		

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	
1	Системы управления базами данных	5		1	10		
2	Программное обеспечение для управления проектами	5	1	1	13		
3	Системы бронирования отелей	5		1	12		
4	Системы автоматизации предприятия общественного питания	5			10		
						9	Экзамен
Итого часов:			4	6	89		

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).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Распределенные и централизованные базы данных. Архитектура файл-сервер. Архитектура клиент-сервер.
2. Иерархическая и сетевая модели данных.
3. Реляционная модель данных. История развития. Основные понятия (тип данных, домен, отношение, кортеж, атрибут, ключ).
4. Реляционная база данных.
5. Функции системы управления базами данных.
6. Общая характеристика СУБД Access. Основные компоненты и возможности системы.
7. Выбор типов полей. Свойства полей. Индексирование. Описание баз данных.
8. Понятие целостности. Классификация ограничений целостности. Причины, вызывающие нарушение ограничений целостности.
9. Основные приемы автоматизации заполнения таблиц. Понятие «подстановка данных» и технология ее использования.
10. Внесение изменений в БД. Добавление информации в БД, удаление данных, изменение существующих данных.
11. Средства формирования выборки данных из реляционных таблиц в среде Access. Функциональные возможности запросов.
12. Основные правила составления условий отбора в запросах к базе данных в среде Access. Технологии комбинирования условий отбора.
13. Основные типы запросов на выборку данных в среде Access и их краткая характеристика.
14. Основные типы запросов на изменение данных в реляционных таблицах среды Access и их краткая характеристика.
15. Параметрические запросы. Перекрестные запросы. Корректирующие запросы.
16. Понятие «Экранная форма», классификация, назначение, способы создания. Экранные формы, предназначенные для ввода данных в БД.
17. Использование генераторов форм для получения выходных документов. Источники данных для экранных форм.
18. Возможности генераторов отчетов современных СУБД. Задание формы и состава документа. Введение вычисляемых полей.
19. Особенности проектирования распределенных СУБД, проектирование для архитектур клиент-сервер.
20. Возможности различных программных средств для управления

проектами.

- 21.Определение терминов «проект» и «проектный треугольник».
- 22.Стандарты, действующие в сфере управления проектами.
- 23.Понятия «задача» и «веха», «суммарная задача».
- 24.Понятие «критический путь» и метод критического пути.
- 25.Фазы жизненного цикла проекта.
- 26.Первоначальные настройки программы управления проектами.
- 27.Создание связей между задачами. Типы связей.
- 28.Назначение диаграммы Ганта.
- 29.Основные типы ресурсов в проектах.
- 30.Назначение ресурсов для решения задач, типы задач.
- 31.Конфликт ресурсов и способы его устранения.
- 32.Возможности программ управления проектами для выравнивания загрузки ресурсов.
- 33.Виды отчетной документации, подготавливаемой в программах для управления проектами.
- 34.Базовый и промежуточный план проекта: сходство и отличие.
- 35.Области сервиса, где наиболее широко применяются автоматизированные информационные системы.
- 36.Основные зарубежные и отечественные программные продукты, применяемые для автоматизации управления гостиничным предприятием.
- 37.Программные продукты, применяемые для автоматизации предприятий общественного питания.
- 38.Возможности применения Интернет на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 39.Современные системы онлайн-бронирования услуг предприятий индустрии гостеприимства.
- 40.Состав и назначение программного обеспечения автоматизации офисной деятельности гостиничного предприятия.
- 41.Основные понятия и направления электронной коммерции в индустрии гостеприимства.
- 42.Технологии и программные средства разработки мультимедийного наполнения WEB-сайтов гостиничных предприятий.
- 43.Оборудование и программное обеспечение локальных компьютерных сетей предприятий индустрии гостеприимства.
- 44.Безопасность электронных коммуникаций и ее обеспечение на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 45.Автоматизированные системы управления работой с потребителями (CRM-системы) на предприятиях индустрии гостеприимства.

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

а) Основная литература:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : Учеб. пособие / Г.И. Попов, С.И. Бажинов, В.Г.

- Конюхов, Я.Н. Яшкина, В.А. Пирогов .— М. : РГУФКСМиТ, 2017 .— 184 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671374>
2. Информационные технологии [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по самостоят. изучению дисциплины / Г.И. Попов, С.И. Бажинов, В.Г. Конюхов, Е.Н. Яшкина, В.А. Пирогов .— М. : РГУФКСМиТ, 2016 .— 167 с. : ил. — Авт. указаны на обороте тит. л. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/671375>
 3. Бажинов С.И., Маркарян В.С., Яшкина Е.Н. Курс лекций «Математика и информатика» для студентов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физическая культура» / «ИИА «Пресс-меню», М.: 2012-9,16 п.л.
 4. Яшкина Е.Н., Конюхов В.Г. Информатика: учебное пособие для студентов высших учебных заведений; ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ». М.: 2012. – 147с.
 5. Яшкина Е.Н., Аронова Т.В., Фомичева Г.Ю. Учебное пособие. Методические указания для подготовки к тестированию по дисциплине «Информатика» для студентов всех направлений и специальностей очной и заочной форм обучения / «ИИА «Пресс-меню», М.: 2012- 6,08 п.л.
 6. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Методические рекомендации по освоению работы в пакете Microsoft Office 2007. Министерство спорта, туризма и молодежной политики РФ, ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ». М.: 2011. – 0,7 п.л.
 7. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям (создание и оформление презентаций). М.: 2011 – 1,3 п.л.
 8. Яшкина Е.Н., Конюхова Г.П., Аронова Т.В., Фомичева Г.Ю. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям (работа с числовой информацией). М.: 2011 – 2,5 п.л.
 9. Яшкина Е.Н., Конюхов В.Г., Конюхова Г.П., Аронова Т.В. Информатика: методические рекомендации к лабораторно-практическим и самостоятельным занятиям (работа с текстовой информацией). М.: 2011 – 2,75 п.л.

б)Дополнительная литература:

1. Акулов О.А., Медведев Н.В. Информатика: Базовый курс: учеб. для студентов вузов, бакалавров, магистров, обучающихся по направлению «Информатика и вычислительная техника»: доп. УМО по унив. Политех. образованию / 6-е изд., испр. и доп. - М.: Омега-Л, 2009. - 574 с.: ил.
2. Безручко В.Т. Информатика: курс лекций: учеб. пособие по дисциплине «Информатика» для студентов вузов, обучающихся по гуманитар. и эконом. направлениям и специальностям: доп. науч.-

- метод. советом по информатике при М-ве образования и науки РФ / М.: Форум: Инфра-М, 2006. - 431 с.: ил.
3. Статистическая обработка данных. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений физической культуры/ Попов Г.И., Конюхов В.Г., Маркарян В.С. Яшкина Е.Н. – М.: ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ», 2015г. – 225с.
 4. Информатика: учеб. для курсантов и слушателей образоват. Учреждений высш. проф. образования МВД России по специальности 090106: доп. МВД РФ.Т. 1: Концептуал. основы / под общ. ред. В.А. Минаева [и др.]. - Изд. 2-е, расшир. и доп. - М.: Маросейка, 2008. - 463 с.: ил.
 5. Информатика: учеб. для курсантов и слушателей образоват. Учреждений высш. проф. образования МВД России по специальности 090106: доп. МВД РФ.Т. 2: Средства и системы обработки данных /под общ. ред. В.А. Минаева [и др.]. - Изд. 2-е, расшир. и доп. - М.: Маросейка, 2008. - 542 с.: ил.
 6. Информатика: учеб. для студентов эконом. специальностей вузов: рек. М-вом образования РФ / под ред. Н.М. Макаровой. - 3-е изд., перераб. - М.: Финансы и статистика, 2009. - 767 с.: ил.
 7. Информатика в экономике: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080109, 080105, 080104, 080507, 080504, 080111: рек. Науч.-метод. советом по заоч. Эконом. образованию / под ред. Б.Е. Одинцова, А.Н. Романова. - М.: Вуз. учеб., 2008. - 477 с.: ил.
 8. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 1. Информ. картина мира / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 299 с.: ил.
 9. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 2. Программное обеспечение информ. технологий / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 429 с.: ил.
 10. Информатика и ИКТ: метод. пособие для учителей. Ч. 3. Техн. Обеспечение информ. технологий / под ред. Н.В. Макаровой. - М.; СПб.: Питер, 2009. - 205 с.: ил.
 11. Максимов Н.В., Партыка Т.Л., Попов И.И. Современные информационные технологии: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по группе специальностей «Информатика и вычисл. Техника»: рек. М-вом образования РФ / М.: Форум, 2008. - 511 с.: ил.
 12. Новоселов М.А. Практикум по оформлению элементов графики на Web-сайтах в Интернете: Учеб.-метод. пособие по информатике для студентов РГУФКа: Одобрено эксперт.-метод. советом РГУФКа / РГУФК. - М.: 2004. - 55 с.
 13. Элькин М.Д., Байгушева Н.А., Ларина О.В., Прикладная информатика в региональной экономике: учеб.-метод. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080801 и др. междисциплин. специальностям: рек. УМО по образованию в обл. прикладной

- информатики / Федеральное агентство по образованию Астрах. гос. ун-т. - Астрахань: Астрах. ун-т, 2008. - 105 с.: ил.
14. Яшкина Е.Н. Информатика: учеб. пособие для студентов-заочников РГУФКа / Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта и туризма. - М.: 2004. - 55 с.

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

1. <http://end.sportedu.ru>;
2. <http://lms.sportedu.ru>;
3. <http://www.kaspersky.ru>;
4. <http://www.microsoft.ru>;
5. <http://www.libreoffice.org>;
6. <http://www.gimp.org>;
7. <http://www.inkscape.org>;
8. <http://www.google.ru>;
9. <http://www.intuit.ru>.

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

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1. Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15
2. Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30
3. Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30
4. Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.

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

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
4. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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, самостоятельной работы

обучающихся, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 2 курса (очная форма обучения) и 3 курса (заочная форма обучения), направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) «Гостиничная деятельность» очной и заочной обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: биомеханики и естественнонаучных дисциплин.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр (очная форма обучения), 5 семестр (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1	Компьютерный практикум «Технология создания базы данных»	30	20
2	Компьютерный практикум «Технология работы с управления проектом с использованием программных средств»	36	20
3	Контрольная работа «Создание веб-страницы»	39	20
4	Тестирование «Системы автоматизации предприятий общественного питания»	41	10
	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Компьютерный практикум «Технология создания базы данных»	20
2	Компьютерный практикум «Технология работы с управления проектом с использованием программных средств»	20
3	Контрольная работа «Создание веб-страницы»	20

¹ В графу вносится информация, если дисциплина (модуль) реализуется посредством очной формы обучения. При формировании таблицы для заочной формы обучения данная графа может не заполняться.

4	Тестирование «Системы автоматизации предприятий общественного питания»	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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 биомеханики и естественнонаучных дисциплин

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.О.16 Программное обеспечение и автоматизация деятельности
организаций сферы гостеприимства и общественного питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы108 академических часов.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины: 3 семестр на очной форме обучения и 5 семестр на заочной форме обучения.

3. Цель освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины (модуля) «Программное обеспечение и автоматизация деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности, базирующейся на использовании современных возможностей аппаратных и программных средств. Язык реализации дисциплины русский.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	3	5	
УК-1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	3	5	
УК-1.2	Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	3	5	
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	3	5	
ОПК-1.2	Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	3	5	
ОПК-8	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	3	5	

ОПК-8.1	Понимает основные принципы функционирования современных информационных технологий, применяемых в профессиональной сфере.	3	5	
ОПК-8.2	Отбирает для осуществления профессиональной деятельности необходимое техническое оборудование и программное обеспечение.	3	5	
ОПК-8.3	Применяет современные цифровые устройства, платформы и программное обеспечение на всех этапах осуществления профессиональной деятельности.	3	5	

5.Краткое содержание дисциплины:

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	Системы управления базами данных	3	4	10	11		
2	Программное обеспечение для управления проектами	3	2	6	10		
3	Системы бронирования отелей	3	2	6	20		
4	Системы автоматизации предприятия общественного питания	3	2	6	20		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			10	28	61		

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	
1	Системы управления базами данных	5		1	10		
2	Программное обеспечение для управления проектами	5	1	1	13		
3	Системы бронирования отелей	5		1	12		
4	Системы автоматизации предприятия общественного питания	5			10		
						9	Экзамен
Итого часов:			4	6	89		

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 (МОДУЛЯ)

«Б1.О.17 История мировых цивилизаций»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования
(наименование)
Протокол № 23 от «04» июля 2019 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.

Составители:

Календарова Виктория Владимировна – кандидат исторических наук,
доцент кафедры ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Мельникова Наталия Юрьевна – доктор педагогических наук, профессор,
заведующая кафедрой ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Леонтьева Надежда Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент
кафедры ИФКСиОО, РГУФКСМиТ

Леонтьева Любовь Сергеевна – преподаватель кафедры ИФКСиОО,
РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Б1.О.17 История мировых цивилизаций» является формирование у обучающихся целостного представления о закономерных этапах исторического развития, о факторах, определивших специфику развития цивилизаций Востока и Запада, о цивилизациях с различным типом развития, о проблемах и противоречиях процесса модернизации.

Особое внимание в курсе уделяется религиозному фактору, определившему специфику развития России и стран Запада - христианству, в его различных вариантах, рассматривается роль и место католической церкви в средневековой Европе, специфика Византии, в зоне цивилизационного влияния которой оказались Русь и Россия. Курс раскрывает неразрывное единство прошлого и настоящего, взаимосвязь и взаимообусловленность процессов, протекавших в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» по профилю «Гостиничная деятельность». Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 (Б1.О).

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся целостных представлений об изучаемых этапах истории человечества, об истоках межкультурного разнообразия общества, для чего используется цивилизационный и культурологический подходы.

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, доклада, презентации;
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Дисциплина «История мировых цивилизаций» следует за изучением дисциплин «История (история России, всеобщая история)» и «История физической культуры и спорта» и органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана. Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, а также профессионального цикла.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3	3	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	3	3	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	3	3	
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	3	3	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	3	3	
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	3	3	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	3	3	

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	Введение в историю мировых цивилизаций. Предыстория цивилизаций.	3	1	2	6		
2	Древнеегипетская цивилизация.	3	1	2	6		
3	Месопотамская цивилизация.	3	1	2	6		
4	Древнеиндийская цивилизация и древнекитайская цивилизации.	3	1	2	6		
5	Эллинская цивилизация.	3	1	2	6		
6	Римская цивилизация.	3	1	2	6		
7	Мир варварства.	3	2	4	6		
8	Византийский таксис.	3	2	4	8		
9	Средневековая цивилизация Запада.	3	2	4	8		
10	Средневековые цивилизации Востока.	3	2	4	8		
Итого часов:		108	14	28	66		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	Введение в историю мировых цивилизаций. Предыстория цивилизаций.	3	2	2	10		
2	Древнеегипетская цивилизация.	3	2		10		
3	Месопотамская цивилизация.	3			10		
4	Древнеиндийская цивилизация и древнекитайская цивилизации.	3			10		
5	Эллинская цивилизация.	3			10		
6	Римская цивилизация.	3			10		
7	Мир варварства.	3			10		
8	Византийский таксис.	3			10		
9	Средневековая цивилизация Запада.	3			10		
10	Средневековые цивилизации Востока.	3			12		
	Итого часов:	108	4	2	102		зачет

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).

Вопросы к зачету по курсу

1. Понятие цивилизации и основные положения цивилизационного подхода в исторической науке
2. Основные положения современной теории антропогенеза
3. Генезис культуры
4. Достижения палеолита
5. Достижения мезолита
6. Неолитическая революция
7. Происхождение цивилизаций
8. Древнеегипетская цивилизация
9. Месопотамская цивилизация
10. Древнеиндийская цивилизация
11. Древнекитайская цивилизация
12. Крито-Минойская культура
13. Древнегреческий полис
14. Достижения эллинской цивилизации
15. Древнегреческая культура
16. Древнеримские политические институты
17. Достижения древнеримской цивилизации
18. Истоки и особенности древнеиндийской цивилизации
19. Цивилизация Древнего Китая
20. Мир варварства
21. Воздействие христианства на формирование западной цивилизации
22. Средневековая урбанизация
23. Социальная и политическая история европейского средневековья
24. Византийский таксис
25. Иранская цивилизация III – VII вв.
26. Индийская цивилизация III – XVI вв.
27. Китайская цивилизация III – XVI вв.
28. Японская цивилизация V – XVI вв.
29. Исламская цивилизация VII – XVI вв.
30. Открытия в европейской науке и технике в эпоху раннего средневековья.
31. Принципы ренессансной культуры.
32. Основные идеи реформации.

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

а) Основная литература:

1. **Захарова, Л.Л.** История мировых цивилизаций : учебное пособие / Л.Л. Захарова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Томский Государственный Университет Систем Управления и Радиоэлектроники (ТУСУР). - Томск : Эль Контент, 2012. - 146 с. - ISBN 978-5-4332-0038-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208703>

2. **Котова, Т.П.** История мировых цивилизаций : учебное пособие / Т.П. Котова ; Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимский государственный университет экономики и сервиса». - Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2014. - 148 с. - Библиогр.: с. 145-146.- ISBN 978-5-88469-643-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272457>

б) Дополнительная литература:

1. Бужилова, А.П. Homo sapiens. История болезни / А.П. Бужилова. - Москва : Языки славянской культуры, 2005. - 320 с. - ISBN 5-9551- 0087-3 ; То же [Электронный ресурс].- URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=211128>
2. Горелов, А.А. История мировой культуры : учебное пособие / А.А. Горелов. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Флинта, 2011. - 508 с. - ISBN 978-5-9765-0005-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=83434>.
3. Деопик, Д.В. История Древнего Востока / Д.В. Деопик ; Православный Свято-Тихоновский гуманитарный университет, Исторический факультет, Кафедра всеобщей истории ; науч. ред. С.М. Воробьев. - Москва : Издательство ПСТГУ, 2014. - 304 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7429-0384-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277186>
4. Куренышева, Е.П. История цивилизаций мира : методические рекомендации / Е.П. Куренышева. - Москва : Прометей, 2013. - 80 с. - ISBN 978-5-7042-2389-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240148>
5. Павленко, В.Г. Всеобщая история: (Основы истории Средних веков) : учебное пособие / В.Г. Павленко. - Кемерово : КемГУКИ, 2010. - 118 с.; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227760>
6. Тойнби, А.Дж. Цивилизация перед судом истории / А.Дж. Тойнби. - Москва : Директ-Медиа, 2007. - 393 с. - ISBN 978-5-94865-241-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=36176>

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

1. Официальный сайт кафедры ИФКСиОО <http://history.sportedu.ru>
2. Хронос (проект «Всемирная история в Интернете») <http://www.hrono.ru/>
3. Крупнейший российский научно-просветительский портал, посвященный эволюции человека <http://antropogenez.ru/>

4. Портал о всемирной истории и истории России <http://www.istorya.ru>

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

– программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.

– современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Б1.О.17 История мировых цивилизаций» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 2 курса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», по направленности (профилю) «Гостиничная деятельность», ☐ очной и ☐ заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Истории физической культуры, спорта и Олимпийского образования
Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр для очной и заочной форм обучения
Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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	Участие в опросе по одному из разделов дисциплины	1-12 неделя семинарских занятий	24 (по 4 балла за ответ, не более 6 выступлений)
2	Выступление на семинаре (доклад с презентацией) по одному из разделов дисциплины	2-12 неделя семинарских занятий	12 (по 6 баллов за доклад, не более 2х выступлений)
3	Тестирование	13-я неделя семинарских занятий	10
4	Посещение семинарских (практических) занятий	в течение семестра	14 (по 1 баллу за 2 ак. часа)
5	Написание и защита реферата по одному из разделов дисциплины (по выбору обучающегося)	в течение семестра	20
11	Зачет	по расписанию	20
12	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка презентации	5
3	Тест	10

4	Устный опрос	4

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом, 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 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 истории физической культуры, спорта и Олимпийского
образования**

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ) «Б1.О.17 История мировых цивилизаций»**
(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

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.
2. **Семестр освоения дисциплины:** 3 семестр 2020-2021 учебного года для очной и заочной форм обучения.

Цель освоения дисциплины (модуля): формирование у обучающихся целостного представления о закономерных этапах исторического развития, о факторах, определивших специфику развития цивилизаций Востока и Запада, о цивилизациях с различным типом развития, о проблемах и противоречиях процесса модернизации.

Особое внимание в курсе уделяется религиозному фактору, определившему специфику развития России и стран Запада - христианству, в его различных вариантах, рассматривается роль и место католической церкви в средневековой Европе, специфика Византии, в зоне цивилизационного влияния которой оказались Русь и Россия. Курс раскрывает неразрывное единство прошлого и настоящего, взаимосвязь и взаимообусловленность процессов, протекавших в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

4. 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	Введение в историю мировых цивилизаций. Предыстория цивилизаций.	3	1	2	6		

2	Древнеегипетская цивилизация.	3	1	2	6		
3	Месопотамская цивилизация.	3	1	2	6		
4	Древнеиндийская цивилизация и древнекитайская цивилизации.	3	1	2	6		
5	Эллинская цивилизация.	3	1	2	6		
6	Римская цивилизация.	3	1	2	6		
7	Мир варварства.	3	2	4	6		
8	Византийский таксис.	3	2	4	8		
9	Средневековая цивилизация Запада.	3	2	4	8		
10	Средневековые цивилизации Востока.	3	2	4	8		
Итого часов:		108	14	28	66		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	Введение в историю мировых цивилизаций. Предыстория цивилизаций.	3	2	2	10		
2	Древнеегипетская цивилизация.	3	2		10		
3	Месопотамская цивилизация.	3			10		
4	Древнеиндийская цивилизация и древнекитайская цивилизации.	3			10		

5	Эллинская цивилизация.	3			10		
6	Римская цивилизация.	3			10		
7	Мир варварства.	3			10		
8	Византийский таксис.	3			10		
9	Средневековая цивилизация Запада.	3			10		
10	Средневековые цивилизации Востока.	3			12		
	Итого часов:	108	4	2	102		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 менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.18 Менеджмент в туризме и гостеприимстве»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного Института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им.В.В.Кузина
(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им.В.В.Кузина
(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им.В.В.Кузина
(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им.В.В.Кузина
(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Максаковская Наталья Сергеевна, к.п.н., доцент, доцент кафедры Менеджмента
и экономики спорта им. В.В. Кузина

Рецензент:

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

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является формирование научного представления об основных теоретических и практических аспектах менеджмента предприятий индустрии гостеприимства на основе современной системы управления.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Менеджмент в туризме и гостеприимстве относится к обязательной части.

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

- базируется на освоении следующих дисциплин: Введение в профессиональную деятельность, Деловые коммуникации, Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания, Сервисная деятельность, Конфликтология в туризме и гостеприимстве, Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства, Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Межкультурные коммуникации на иностранном языке, Тайм-менеджмент, Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства, Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- 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)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2			
УК-3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	6		6
	УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	6		6
	УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	6		6
	УК-3.3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	6		6
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6
	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6

5. 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	Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	6	4	6	14		
2	Организация и иерархическое построение процессов управления	6	4	6	14		
3	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	6	4	6	17		
4	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	6	2	8	14		
	Всего часов		14	26	59	9	Экзамен

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	
1	Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	6	1	1	20		
2	Организация и иерархическое построение процессов управления	6	1	2	20		
3	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	6	1	1	20		
4	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	6	1	2	29		
	Итого часов		4	6	89	9	Экзамен

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды:

Эволюция управления. Школы управления. Современные подходы к управлению. Развитие теории управления в мире и России. Понятие и сущность менеджмента. Современные концепции и подходы к менеджменту. Функции менеджмента. Цели, принципы и структура менеджмента. Менеджмент и его основные виды. Стратегия и тактика менеджмента.

Раздел 2. Организация и иерархическое построение процессов управления:

Организация как функция менеджмента. Делегирование полномочий и ответственности. Сущность и типы организационных структур. Типы организационных структур управления предприятием.

Раздел 3. Организационные и управленческие отношения в менеджменте:

Коллектив и его особенности. Группа и групповая динамика. Формальные и неформальные виды. Управления конфликтами и стрессами. Руководство коллективом. Влияние, власть, лидерство. Методы и стили управления.

Раздел 4. Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности:

Инновационный менеджмент, его сущность и задачи. Финансовый менеджмент и его цели, задачи и функции. Виды инвестиций, их классификация. Функции инвестиционного менеджмента. Управление персоналом предприятия и кадровая служба.

Информационный менеджмент и его функции. Управление качеством. Антикризисный менеджмент.

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: текущий контроль успеваемости в форме подготовки и защиты рефератов и презентаций, а также опросов.

Содержание зачетных требований для студентов:

Вопросы для устного ответа:

1. Менеджмент гостеприимства в обеспечении спроса на продукцию отрасли и обеспечения прибыльности хозяйствующих субъектов.

2. Функции менеджмента. Особенности реализации функций менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства.

3. Школы менеджмента. Основные представители школ менеджмента.

4. Методы и функции управления: понятие и классификация.

5. Экономические методы управления.

6. Индустрия гостеприимства как совокупность предприятий и организаций в едином технологическом процессе.

7. Особенности гостиничного и ресторанного менеджмента как системы управления предприятиями размещения, транспорта, питания, средствами развлечения и т. д.

8. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства.

9. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. Типы организационных структур. Линейная, функциональная и линейно-функциональная структуры.

10. Отечественные и международные системы управления в индустрии гостеприимства.

11. Формы управления. Основные службы гостиниц.

12. Управленческие технологии в предприятиях гостеприимства.

13. Содержание и виды управленческих решений.

14. Методы принятия решений. Процесс принятия решений.

15. Индивидуальные стили принятия решений. Управление по целям, по результатам, на базе потребностей и интересов, на базе активизации деятельности персонала.

16. Стимулирование труда как основа мотивации. Стимулы: материальные и нематериальные. Функции стимулирования труда.

17. Современный вид мотивации - удовлетворении социальных потребностей работника.

18. Удовлетворенность трудом как вид мотивации. Внутреннее удовлетворение трудом и социальные взаимоотношения.

19. Виды мотивации персонала различных служб гостиничного предприятия. Мотивация и удовлетворение требований и ожиданий работников: экономическое вознаграждение.

20. Характеристика и особенности гостиничных услуг и услуг ресторана.

21. Комплексный характер технологий менеджмента в индустрии гостеприимства.

22. Человеческие ресурсы предприятия - важнейший актив компании гостиничной индустрии. Проблемы управления персоналом в планировании финансов и коммерческой деятельности служб гостиничного предприятия.

23. Основные этапы кадрового планирования. Цели кадрового планирования. Содержание и виды управленческих решений.

24. Процесс принятия решений: содержание.

25. Методы принятия решений.

26. Условия эффективности управленческих решений.

27. Зависимость эффективности работы компании от: постановки точных целей и задач компании; разработки эффективной организационной структуры; кадрового планирования, с помощью которого проводится подбор кадров и кадровая политика.

28. Требование к менеджеру. Формирование трудовых коллективов. Подбор персонала. Должностные инструкции.

29. Информационные технологии в индустрии гостеприимства. Автоматизация управленческих действий.

30. Комплексные информационные технологии гостиничных предприятий.

31. Характеристика и особенности гостиничных услуг и услуг ресторана. Кадровая служба гостиничного комплекса.

32. Методы принятия решений. Процесс принятия решений.

33. Методы и функции управления: понятие и классификация.

34. Экономические методы управления.

35. Методы и функции управления: организационно-административные методы; социально-психологические методы.

36. Стил ь управления. Понятие и характеристика стилей руководства. Управленческая решетка.

37. Индустрия гостеприимства как совокупность предприятий и организаций в едином технологическом процессе.

38. Управленческие технологии в предприятиях гостеприимства. Содержание и виды управленческих решений.

Примерная тематика рефератов и презентаций:

1. Особенности и проблемы развития туризма в России.
2. Система туризма и ее взаимодействие с внешней средой.
3. Туристское предприятие как объект управления.
4. Туристский регион как объект управления.
5. Теория управления производством.
6. Менеджмент как вид деятельности и системы управления
7. Стратегия и тактика менеджмента
8. Разработка стратегического плана туристского предприятия.
9. Организация и иерархическое построение процессов управления

10. Совершенствование мотивации труда работников туристского предприятия.
11. Организационные и управленческие отношения в менеджменте
12. Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности
13. Общие требования к деятельности менеджера
14. Зарубежный опыт менеджмента
15. Особенности переговоров с иностранными партнерами
16. Деловые совещания и переговоры в деятельности туристских фирм.
17. Формы и организация делового общения на туристском предприятии.
18. Внедрение информационных технологий как важнейшее направление повышения эффективности труда менеджера туристской фирмы.
19. Формирование организационной культуры туристского предприятия.
20. Деловое общение и его роль в деятельности менеджера туристской фирмы.
21. Анализ процесса подготовки, принятия и реализации управленческих решений на туристском предприятии.
22. Информация и коммуникации в управлении туристской фирмой.
23. Управление стрессами на туристском предприятии.
24. Конфликты в туризме и средства их предотвращения.
25. Стилъ и имидж менеджера туристской фирмы.

Примерный перечень вопросов для экзамена.

1. Менеджмент гостеприимства в обеспечении спроса на продукцию отрасли и обеспечения прибыльности хозяйствующих субъектов.

- 2.Функции менеджмента. Особенности реализации функций менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства.
- 3.Школы менеджмента. Основные представители школ менеджмента.
- 4.Методы и функции управления: понятие и классификация.
- 5.Экономические методы управления.
- 6.Индустрия гостеприимства как совокупность предприятий и организаций в едином технологическом процессе.
- 7.Особенности гостиничного и ресторанного менеджмента как системы управления предприятиями размещения, транспорта, питания, средствами развлечения и т. д.
- 8.Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства.
- 9.Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. Типы организационных структур. Линейная, функциональная и линейно-функциональная структуры.
- 10.Отечественные и международные системы управления в индустрии гостеприимства.
- 11.Формы управления. Основные службы гостиниц.
- 12.Управленческие технологии в предприятиях гостеприимства.
- 13.Содержание и виды управленческих решений.
- 14.Методы принятия решений. Процесс принятия решений.
- 15.Индивидуальные стили принятия решений. Управление по целям, по результатам, на базе потребностей и интересов, на базе активизации деятельности персонала.
- 16.Стимулирование труда как основа мотивации. Стимулы: материальные и нематериальные. Функции стимулирования труда.
- 17.Современный вид мотивации - удовлетворении социальных потребностей работника.
18. Удовлетворенность трудом как вид мотивации. Внутреннее удовлетворение трудом и социальные взаимоотношения.

19. Виды мотивации персонала различных служб гостиничного предприятия. Мотивация и удовлетворение требований и ожиданий работников: экономическое вознаграждение.
20. Характеристика и особенности гостиничных услуг и услуг ресторана.
21. Комплексный характер технологий менеджмента в индустрии гостеприимства.
22. Человеческие ресурсы предприятия - важнейший актив компании гостиничной индустрии. Проблемы управления персоналом в планировании финансов и коммерческой деятельности служб гостиничного предприятия.
23. Основные этапы кадрового планирования. Цели кадрового планирования. Содержание и виды управленческих решений.
24. Процесс принятия решений: содержание.
25. Методы принятия решений.
26. Условия эффективности управленческих решений.
27. Зависимость эффективности работы компании от: постановки точных целей и задач компании; разработки эффективной организационной структуры; кадрового планирования, с помощью которого проводится подбор кадров и кадровая политика.
28. Требование к менеджеру. Формирование трудовых коллективов. Подбор персонала. Должностные инструкции.
29. Информационные технологии в индустрии гостеприимства. Автоматизация управленческих действий.
30. Комплексные информационные технологии гостиничных предприятий.
31. Характеристика и особенности гостиничных услуг и услуг ресторана. Кадровая служба гостиничного комплекса.
32. Методы принятия решений. Процесс принятия решений.
33. Методы и функции управления: понятие и классификация.
34. Экономические методы управления.
35. Методы и функции управления: организационно-административные методы; социально-психологические методы.

36. Стил ь управления. Понятие и характеристика стилей руководства. Управленческая решетка.
37. Индустрия гостеприимства как совокупность предприятий и организаций в едином технологическом процессе.
38. Управленческие технологии в предприятиях гостеприимства. Содержание и виды управленческих решений.

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

А) Основная:

1. Ключников, А.В. Менеджмент туризма [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Ключников .— М. : Советский спорт, 2009 .— 228 с. — (Профессиональное туристское образование) .— ISBN 978-5-9718-0372-0 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/271118>
2. Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство = Introduction to Hospitality [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Дж. Р. Уокер .— 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 736 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. — ISBN 978-0-13-119101-2 (англ.) .— ISBN 978-5-238-01392-3 (рус.) .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/351729>
3. Уокер, Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс = Introduction to Hospitality Management [Электронный ресурс] : учебник / пер.: В.Н. Егоров, Дж. Р. Уокер .— М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 880 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. - ISBN 0-13-111293-7 (англ.) . - ISBN 5-238-00990-9 (рус.) .— ISBN 978-5-238-00990-9 (рус.) .— ISBN 978-0-13-111293-7 (англ.) .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352882>

Б) Дополнительная:

1. Белова, В.П. Менеджмент туризма [Электронный ресурс] / В.П. Белова .— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012 .— 44 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/197302>

2. Артеменко, О. Н. Теоретические аспекты брендинга в сфере туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : [монография] / К. С. Глобов, Ин-т экономики, упр. и права (г. Казань), О. Н. Артеменко .— Казань : Познание, 2011 .— 80 с. : ил. — Библиогр.: с. 58-60 (36 назв.) .— ISBN 978-5-903486-05-2 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/242701>
3. Лысикова, О.В. Операционный менеджмент туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Фоменко, О.В. Лысикова .— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2014 .— 96 с. — ISBN 978-5-89349-865-3 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/316448>
4. Качмарек, Я. Туристический продукт. Замысел. Организация. Управление = Produkt turystyczny [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Стасяк, Б. Влодарчик, пер.: И.Д. Рудинский, Я. Качмарек .— М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 496 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с пол. - ISBN 83-208-1564-9 (пол.) .— ISBN 978-5-238-01409-8 (рус.) .— ISBN 978-83-208-1564-9 (пол.) .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352671>
5. Хамидуллина, Г.Р. Развитие менеджмента качества в сфере туризма [Электронный ресурс] : монография / Р.И. Зинурова, И.А. Фролова, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Г.Р. Хамидуллина .— Казань : КНИТУ, 2015 .— 116 с. — Библиогр.: с. 112-114 .— ISBN 978-5-7882-1837-3 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595675>
6. Сухов, Р.И. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс] : учебник для студентов направления подготовки 43.03.02 «Туризм» по дисциплине «Организация туристской деятельности» / Южный федеральный ун-т, Р.И. Сухов .— Ростов н/Д. : Изд-во ЮФУ, 2016 .— 267 с. — ISBN 978-5-9275-2003-9 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/637207>

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 туристической индустрии.
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.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

Отечественные базы данных:

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс «Рукоп.ру» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest
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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

Приложения к рабочей программе дисциплины
ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Менеджмент в туризме и гостеприимстве для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 6 семестра очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина.

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен

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

6 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре: 1. Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды 2. Организация и иерархическое построение процессов управления 3. Организационные и управленческие отношения в менеджменте	В течение семестра	5 5 5 5

	4. Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности		
2	Написание реферата по одной из выбранных тем	В течение семестра	20
3	Презентация по одной из выбранных тем	В течение семестра	20
4	Посещение занятий	В течение семестра	20
	Экзамен		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
	Написание реферата по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	10
	Организация и иерархическое построение процессов управления	10
	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	10
	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	10
	Презентация по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	10
	Организация и иерархическое построение процессов управления	10
	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	10
	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	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 и 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 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.О.18 Менеджмент в туризме и гостеприимстве
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность
Уровень образования: бакалавриат
Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

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

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является формирование научного представления об основных теоретических и практических аспектах менеджмента предприятий индустрии гостеприимства на основе современной системы управления.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. 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)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2			
УК-3	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	6		6
	УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	6		6
	УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	6		6
	УК-3.3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	6		6
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6
	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6

	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	6		6

3. 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	Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	6	4	6	14		
2	Организация и иерархическое построение процессов управления	6	4	6	14		
3	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	6	4	6	17		
4	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	6	2	8	14		
	Всего часов		14	26	59	9	Экзамен

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Теоретические основы менеджмента: основные понятия, школы, функции, виды	6	1	1	20		
2	Организация и иерархическое построение процессов управления	6	1	2	20		
3	Организационные и управленческие отношения в менеджменте	6	1	1	20		
4	Особенности менеджмента в отдельных видах деятельности	6	1	2	29		
	Итого часов за 7 семестр		4	6	89	9	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт Гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.19 Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 "Гостиничное дело"

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

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная и заочная

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института _____ гуманитарного _____
. Протокол № _89_ от «_12_» _сентября_ 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
_____ Иностранных языков и лингвистики _____
Протокол № _2_ от «_10_» _сентября_ 2019 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:

Варичев Александр Михайлович, старший преподаватель кафедры
иностранных языков и лингвистики.

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля).

Целью освоения дисциплины (модуля) является:

повышение уровня владения иностранным языком для коммуникаций в профессиональной сфере и обучение практическому владению разговорной и письменной речью для активного применения иностранного языка в сфере гостиничного дела, как и в повседневном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

2. Место дисциплины (модуля) Б1.О.19 Межкультурные коммуникации на иностранном языке в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Межкультурные коммуникации на иностранном языке» входит в базовую (обязательную) часть Блока I ФГОС ВО и является обязательной к изучению.

Курс дисциплины «Межкультурные коммуникации на иностранном языке» проводится с третьего по пятый семестр 2 и 3 года обучения и базируется на знаниях, умениях, навыках, приобретенных студентами в процессе обучения иностранному языку в первый год обучения и в средней школе.

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	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	3,4,5	3,4,5	
УК-4.1	Знает общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка;	3,4,5	3,4,5	
УК-4.2	Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.	3,4,5	3,4,5	
УК-4.3.	Умеет использовать государственный язык	3,4,5	3,4,5	

	Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.			
УК-4.4	Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность	3,4,5	3,4,5	
УК-4.5	Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	3,4,5	3,4,5	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 8 зачетных единиц
252 академических часов.

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы промежуточной аттестации в семестре
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Виды гостиниц Активные и пассивные времена глаголов.	3		6	8		
2	Тема 2. Сотрудники гостиниц. Герундий и инфинитив.	3		6	8		
3	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1 Косвенная речь	3		7	8		
4	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2 Сложноподчиненные предложения	3		6	8		
5	Тема 5 Службы приема гостей в отеле. Неличные формы глагола. Повторение	3		7	8		
	Итого за 3 семестр			32	40		
6	Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля. Местоимения (личные, притяжательные, указательные, объектные) повторение	4		7	8		
7	Тема 7 Продукты, сервировка в	4		7	8		

	ресторане. Present Simple, Present Continuous. Revision						
8	Тема 8 Служба питания в гостинице. Present Perfect, Present Perfect Continuous Tense. Revision	4		7	7		
9	Тема 9. Методы приготовления пищи. Simple Past Tense. Revision	4		7	7		
10	Тема 10 Ресторанная деятельность. Simple Past Continuous Tense. Revision	4		6	8		
	Итого за 4 семестр			34	38		
11	Тема 11. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц. Modal verbs. Revision	5		9	10		
12	Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация. Passive voice of The Past Continuous Tense and The Past Perfect Tense.	5		10	10		
13	Тема 13. Рабочий день официанта. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Revision	5		9	10		
14	Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.	5		10	11		
15	Тема 15. Оборудование кухни ресторана. The Future Perfect Tense.	5		10	10		
	Итого за 5 семестр			48	51		Экзаме
Итого за 3,4 и 5 семестры 252 часов				114	129	9	

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа.

№	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	Самостоятел ьная работа	Контроль		
1	Тема 1. Виды гостиниц Активные и пассивные времена глаголов.	3		5	16			
2	Тема 2. Сотрудники гостиниц. Герундий и инфинитив.	3		5	16			
3	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1 Косвенная речь	3		5	16			
4	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2 Сложно-подчиненные предложения	3		5	17			
5	Тема 5 Службы приема гостей в отеле.Неличные формы глагола. Повторение	3		6	17			
	Итого за 3 семестр			26	82		Зачет	
6	Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля. Местоимения (личные, притяжательные, указательные, объектные) повторение	4		2	13			
7	Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане.Present Simple, Present Continuous. Revision	4		2	13			
8	Тема 8 Служба питания в гостинице. Present Perfect, Present Perfect Continuous Tense. Revision	4		1	13			
9	Тема 9. Методы приготовления пищи. Simple Past Tense. Revision	4		2	13			
10	Тема 10 Ресторанная деятельность. Simple Past Continuous Tense. Revision	4		1	12			
	Итого за 4 семестр			8	64		зачет	
11	Тема 11. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц.Modal verbs. Revision	5		2	10			
12	Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация. Passive voice of The Past Continuous Tense and The Past Perfect Tense.	5		2	11			
13	Тема 13. Рабочий день официанта. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Revision	5		2	12			
14	Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.	5		2	10			
15	Тема 15. Оборудование кухни ресторана.The Future Perfect Tense.	5		2	10			
	Итого за 5 семестр			10	53	9	Экзамен	
	Итого за 3,4 и 5 семестры 252 часов			44	199	9		

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).

I. Содержание зачета (3 семестр, 2 курс)

1) Устное изложение одной из тем, изученных в 3 семестре:

Тема 1. Виды гостиниц

Тема 2. Сотрудники гостиниц.

Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1

Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2

Тема 5 Службы приема гостей в отеле.

2) Перевод текста, объемом не менее 1200 печатных знаков со словарем.

II. Содержание зачета (4 семестр, 2 курс)

1) Устное изложение одной из тем, изученных в 4 семестре:

Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля

Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане

Тема 8 Служба питания в гостинице

Тема 9. Методы приготовления пищи

Тема 10 Ресторанная деятельность

2) Перевод текста, объемом не менее 1200 печатных знаков со словарем.

III. Содержание экзамена (5 семестр, 3 курс)

1). Устное выступление по темам, изученным в течение 3, 4 и 5 семестров:

Тема 1. Виды гостиниц

Тема 2. Сотрудники гостиниц.

Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1

Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2

Тема 5 Службы приема гостей в отеле.

Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля

Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане

Тема 8 Служба питания в гостинице

Тема 9. Методы приготовления пищи

Тема 10 Ресторанная деятельность

Тема 11. Закупка продуктов в супермаркете. Приобретение предметов для

оборудования ресторанов и гостиниц.

Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация

Тема 13. Рабочий день официанта

Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд.

Тема 15. Оборудование кухни ресторана

2). Перевод текста, объемом не менее 1200 печатных знаков со словарем .

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

1) Основная литература:

1. Мошняга Е. В. Английский язык: Туризм, гостеприимство, платежные средства М., 2008

2. Голицынский Ю. Грамматика : сб. упражнений / Ю. Голицынский, Н. Голицынская. Изд. 7-е, испр. и доп. - СПб.: Каро, 2010. - 575 с.: табл.

3. Воробьева С.А., Деловой английский язык для сферы туризма. Your Way To Tourism. Москва, 2002

4. Иващенко И.А. Английский для сферы туризма М, 2008

6. Павлоцкий В.М. 10 тем для свободного общения. С.-П., 2003.

7. Королева Н.Е., Барсегян Э.З., Сербиновская А.М. Английский язык

8. Сервис и Туризм Ростов- на –Дону, 2009

9. Современный англо-русский словарь М., 2004

10. Интернет

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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 - AdobeAcrobatDC.

5)Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

6)*современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

7)«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

8)Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.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 консультаций скомплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

*по дисциплине (модулю) Б1.О.19 «Межкультурные коммуникации на иностранном языке» для обучающихся Института Туризма, 2 и 3 курса
направление подготовки/специальность: 43.03.03 "Гостиничное дело",
профиль подготовки "Гостиничная деятельность", для очной и заочной
форм обучения*

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Иностранных языков и лингвистики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3,4,5 семестры

Форма аттестации: зачет в 3,4,5 семестре, экзамен в 5 семестре

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

3 семестр, 2 курс

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Максимальное количество баллов
	3 семестр, 2 курс		
1	Выступление на практических занятиях по темам:		
	Тема 1. Виды гостиниц	2-3 неделя	7
	Тема 2. Сотрудники гостиниц.	3-4 неделя	7
	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1	5-6 неделя	7
	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2	7-8 неделя	7
	Тема 5 Службы приема гостей в отеле.	9 неделя	7
	Лексико-грамматический Тест №5	14 неделя	10
3	Домашнее чтение аутентичных текстов (2 текста по 5000 печ. знаков)	В течение семестра	10 10
	Посещение и работа на занятиях	В течение семестра	15
	ЗАЧЕТ		20
	Итого		100 баллов

4 семестр, 2 курс

4	Выступление на практических занятиях по темам:		
	Тема 6. Методы оплаты за услуги отеля	21-22 неделя	7
	Тема 7. Продукты, сервировка в ресторане	23-24 неделя	7
	Тема 8. Служба питания в гостинице	25-26 неделя	7
	Тема 9. Методы приготовления пищи	27-28 неделя	7

	Тема 10. Ресторанная деятельность	29-30 неделя	7
	Лексико-грамматический Тест №6	27 неделя	10
6	Домашнее чтение аутентичных текстов (2 текста по 5000 печ. знаков)	В течение семестра	10 10
7	Посещение и работа на занятиях	в течение 2 семестра	15
8	ЗАЧЕТ		20
	Итого		100 баллов

5 семестр, 3 курс

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам:		
	Тема 11. Закупка продуктов в супермаркете. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц.	2-3 неделя	7
	Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация	3-4 неделя	7
	Тема 13. Рабочий день официанта	5-6 неделя	7
	Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд.	7-8 неделя	7
	Тема 15. Оборудование кухни ресторана.	9 неделя	7
2	Лексико-грамматический Тест №7	7 неделя	10
3	Домашнее чтение аутентичных текстов (2 текста по 5000 печ. знаков)	В течение семестра	5 5
4	Посещение и работа на занятиях	В течение семестра	15
5	Экзамен		30
	Итого		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия в 3 семестре 2 курс

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам	7
	Тема 1. Виды гостиниц	7
	Тема 2. Сотрудники гостиниц.	7
	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1	7
	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2	7

	Тема 5 Службы приема гостей в отеле.	
2	Контрольный лексико-Грамматический тест № 5	10
3	Домашнее чтение аутентичных текстов по темам семестра (2 текста по 5000 печ. знаков)	10 10

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия в 4 семестре 2 курс

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане Тема 8 Служба питания в гостинице Тема 9. Методы приготовления пищи Тема 10 Ресторанная деятельность	7 7 7 7 7
2	Контрольный лексико-Грамматический тест № 6	10
3	Домашнее чтение аутентичных текстов по темам семестра (2 текста по 5000 печ. знаков)	10 10

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия в 5 семестре 3 курс

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практических занятиях по темам Тема 11. Закупка продуктов в супермаркете. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц. Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация Тема 13. Рабочий день официанта Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд. Тема 15. Оборудование кухни ресторана	7 7 7 7 7
2	Контрольный лексико-Грамматический тест № 7	10
3	Домашнее чтение аутентичных текстов по темам семестра (2 текста по 5000 печ. знаков)	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)».

–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 (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)»



Гуманитарный Институт

Кафедра иностранных языков и лингвистики

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

Б1.О.19 Межкультурные коммуникации на иностранном языке

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность (профиль): "Гостиничная деятельность"

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная и заочная

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля)

очная форма обучения

составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часов.

заочная форма обучения

составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часов..

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля):

3,4,5 семестр - очное отделение

3,4,5 семестр - заочное отделение

3.Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины (модуля) является: повышение уровня владения иностранным языком и обучение практическому владению разговорной и письменной речью для активного применения иностранного языка в сфере гостиничной деятельности, как и в повседневном общении, а также в дальнейшем самообразовании.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	3,4,5	3,4,5	
<i>УК-4.1</i>	Знает общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка;	3,4,5	3,4,5	
<i>УК-4.2</i>	Умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном	3,4,5	3,4,5	

	языке.			
УК-4.3.	Умеет использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.	3,4,5	3,4,5	
УК-4.4	Владеет одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность	3,4,5	3,4,5	
УК-4.5	Владеет различными формами, видами устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности	3,4,5	3,4,5	

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 8 зачетных единиц
252 академических часов.

№	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. Виды гостиниц Активные и пассивные времена глаголов.	3		6	8			
2	Тема 2. Сотрудники гостиниц. Герундий и инфинитив.	3		6	8			
3	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1 Косвенная речь	3		7	8			
4	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2 Сложно-подчиненные предложения	3		6	8			
5	Тема 5 Службы приема гостей в отеле. Неличные формы глагола. Повторение	3		7	8			
	Итого за 3 семестр			32	40		Зачет	
6	Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля. Местоимения (личные, притяжательные, указательные, объектные) повторение	4		7	8			
7	Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане. Present Simple, Present Continuous. Revision	4		7	8			

8	Тема 8 Служба питания в гостинице. Present Perfect, Present Perfect Continuous Tense. Revision	4		7	7			
9	Тема 9. Методы приготовления пищи. Simple Past Tense. Revision	4		7	7			
10	Тема 10 Ресторанная деятельность. Simple Past Continuous Tense. Revision	4		6	8			
	Итого за 4 семестр			34	38		зачет	
11	Тема 11. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц. Modal verbs. Revision	5		9	10			
12	Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация. Passive voice of The Past Continuous Tense and The Past Perfect Tense.	5		10	10			
13	Тема 13. Рабочий день официанта. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Revision	5		9	10			
14	Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.	5		10	11			
15	Тема 15. Оборудование кухни ресторана. The Future Perfect Tense.	5		10	10			
	Итого за 5 семестр			48	51		Экзамен	
Итого за 3,4 и 5 семестры 252 часов				114	129	9		

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа.

№	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. Виды гостиниц Активные и пассивные времена глаголов.	3		5	16			

2	Тема 2. Сотрудники гостиниц. Герундий и инфинитив.	3		5	16			
3	Тема 3. Гостиничная деятельность ч.1 Косвенная речь	3		5	16			
4	Тема 4. Гостиничная деятельность ч.2 Сложно-подчиненные предложения	3		5	17			
5	Тема 5 Службы приема гостей в отеле. Неличные формы глагола. Повторение	3		6	17			
	Итого за 3 семестр			26	82		Зачет	
6	Тема 6 Методы оплаты за услуги отеля. Местоимения (личные, притяжательные, указательные, объектные) повторение	4		2	13			
7	Тема 7 Продукты, сервировка в ресторане. Present Simple, Present Continuous. Revision	4		2	13			
8	Тема 8 Служба питания в гостинице. Present Perfect, Present Perfect Continuous Tense. Revision	4		1	13			
9	Тема 9. Методы приготовления пищи. Simple Past Tense. Revision	4		2	13			
10	Тема 10 Ресторанная деятельность. Simple Past Continuous Tense. Revision	4		1	12			
	Итого за 4 семестр			8	64		зачет	
11	Тема 11. Приобретение предметов для оборудования ресторанов и гостиниц. Modal verbs. Revision	5		2	10			
12	Тема 12. Бронирование номера в отеле. Регистрация. Passive voice of The Past Continuous Tense and The Past Perfect Tense.	5		2	11			
13	Тема 13. Рабочий день официанта. The Past Indefinite Tense. The Present Perfect Tense. Revision	5		2	12			
14	Тема 14. Сервировка стола. Предметы сервировки. Способы подачи блюд. The Future Indefinite Tense. The Future Continuous Tense.	5		2	10			
15	Тема 15. Оборудование кухни ресторана. The Future Perfect Tense.	5		2	10			
	Итого за 5 семестр			10	53		Экзамен	
Итого за 3,4 и 5 семестры 252 часов				44	199	9		

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.О.20 Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и
общественного питания»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере организации и ведения гостиничной деятельности и общественного питания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания структуры профессионального образования, его составляющих и обеспечивающих систем, а также места и роли правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в системе профессионального образования. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности.

Дисциплина «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является важнейшей основой для формирования навыков работы с нормативно-правовыми документами и дальнейшей работы выпускников в различных типах организаций.

Дисциплина «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

–изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Право», «Ознакомительная практика»;

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

—

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений			
УК-2.1	Знать: - законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;	2		1
УК-2.2	-особенности правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;			
УК-2.3	- тенденции развития действующего законодательства в в сфере гостеприимства и общественного питания;			
УК-2.4.	Уметь: -- определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	2		1
УК-2.5	-осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;			
УК-2.6	-ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности;			
УК-2.7	-применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.			

УК-2.8	Владеть: -навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; УК-2.9 -навыками поиска и применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; УК-2.10 - навыками применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	2		1
ОПК-6				
ОПК-6.1		2		1
ОПК-6.2	Знать: -законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; -особенности правового регулирования деятельности сфере гостеприимства и общественного питания ; - тенденции развития действующего законодательства в области гостеприимства и общественного питания;			
ОПК-6.3				
ОПК-6.4	Уметь: - ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности; -правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства и общественного питания,обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; -применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	2		1
ОПК-6.5				
ОПК-6.6				
ОПК-6.7	Владеть: -юридической терминологией в сфере правового регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы с нормативными правовыми актами и договорами в области отношений, складывающихся в сфере гостеприимства и общественного питания; - навыками применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; соблюдения законодательства РФ о предоставлении услуг сферы гостеприимства и общественного питания	2		1
ОПК-6.8				
ОПК-6.9				

4. 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2	4	10		
2	Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.		2	4	5		
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		4	4	5		
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.		4	4	5		
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5		
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5		
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания		2	4	5		
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.		2	4	5		

Итого часов:		24	32	45	9	Экзамен

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	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2		10		
2	Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.		2		10		
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		2		10		
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.			2	10		
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.				17		
Итого часов:108			6	6	87	9	Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Понятие правового регулирования сфере гостеприимства и общественного питания
2. Роль правового регулирования сфере гостеприимства и общественного питания
3. Группы нормативно-правовых отношений в сфере гостеприимства и общественного питания.
4. Методы правового регулирования отношений в сфере гостеприимства и общественного питания
5. Внутренние источники правового регулирования гостиничного бизнеса.
6. Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания
7. Формы и методы государственного регулирования сфере гостеприимства и общественного питания..
8. Государственное прогнозирование и программирования Ростуризма.
9. Порядок создания регистрации, изменения и прекращения деятельности субъектов гостиничного бизнеса.
10. Формы предприятий сфере гостеприимства и общественного питания
11. НПА определяющие порядок создания гостиничного предприятия.
12. Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.
13. Понятие стандартизация. Стандарт в сфере гостеприимства и общественного питания..
14. Нормативно правовые акты применимые в сфере гостеприимства и общественного питания
15. Классификация объектов сфере гостеприимства и общественного питания.
16. Госорганы отвечающие за стандартизацию и сертификацию объектов гостиничного назначения.
17. Значение государственной классификации гостиниц.
18. Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей».

19. Неправомерные претензии туристов и отдыхающих в гостиницах. Порядок работы с обращениями граждан. Сроки удовлетворения претензий.
20. Судебная защита законных прав и интересов сторон предоставления и пользования услугами сфере гостеприимства и общественного питания.
21. Досудебный претензионный порядок урегулирования споров.
22. Порядок подачи претензии, содержание претензии, рассмотрение претензии, ответ на претензию, урегулирование экономических споров в третейском суде.
23. Порядок и основные этапы создания субъектов предпринимательского права.
24. Подготовка учредительных документов в субъектах гостиничной индустрии.
25. Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг сфере гостеприимства и общественного питания.
26. Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания.
27. Понятие трудового договора (контракта).
28. Документы, необходимые при заключении трудового договора (контракта), фактический допуск к работе.
29. Существенное изменение условий труда. Условия перевода на другую работу, в другую местность, временный перевод на другую работу, отличие перевода от перемещения работника, существенное изменение условий труда.
30. Основания прекращения трудового договора.
31. Общие основания прекращения трудового договора, расторжение трудового договора по инициативе сторон и органов.
32. Дисциплинарная и материальная ответственность работников.
33. Содержание трудового договора Виды трудовых договоров. Гарантии при приёме на работу.
34. Ликвидация предприятия, сокращение численности или штатов.
35. Понятие юридического лица. Формы собственности юридических лиц.
36. Нормативно-правовая база для осуществления предпринимательской деятельности в России.
37. Порядок регистрации ИП и юридических лиц для осуществления предпринимательской деятельности.
38. Понятие и виды учредительных документов.
39. Порядок определения статуса гостиницы.
40. Нормативно-правовые акты, регулирующие порядок оказания услуг общественного питания.
41. Источники правового регулирования деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания.
42. Характеристика нормативно-правовых актов субъектов Российской Федерации, регулирующих деятельность в сфере организации обслуживания общественного питания.

43. Характеристика нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы безопасности при осуществлении деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания.
44. Характеристика нормативно-правовых актов, регулирующих порядок предоставления услуг в сфере организации обслуживания общественного питания.
45. Нормативно-правовые акты, регулирующие особенности правового регулирования трудовых отношений в сфере организации обслуживания гостеприимства и общественного питания.
46. Нормативно-правовые акты, регулирующие лицензирование отдельных видов деятельности.
47. Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостиничного и туристского бизнеса
48. Анализ законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания в странах Европейского союза

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

а) Основная литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 №51-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
2. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14 ноября 2002 № 138-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
4. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31 июля 1998 № 146-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
5. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
6. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007) // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”.
7. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц) // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
8. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // Режим доступа СПС “Консультант Плюс”

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.: табл.

2. 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 .

3. Правила общественного питания.- М. : Омега-Л - 2013 - 128 с.

4. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса (для бакалавров). Учебное пособие : учебное пособие / Д.П. Стригунова. — Москва : КноРус, 2018. — 312 с.

5. 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 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. Гражданское право: учебник: в 3 т. Т. 1 / Е.Н. Абрамова, Н.Н. Аверченко, Ю.В. Байгушева [и др.]; под ред. А.П. Сергеева. -2-е издание, переработанное и дополненное.– М.: Ozon, 2016 — 816 с

3. Трудовое право. Учебник под ред. О.В. Смирнова, – 4-е изд., перераб. и доп. –М.: Оригинал-макет, 2016 - 538 с.

4. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*.- 265 с.

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. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания;Феникс - Москва, 2013 - 320 с

7.Трудовое право. Учебник под ред. О.В. Смирнова, – 4-е изд., перераб. и доп. –М.: Оригинал-макет, 2016 - 538 с.

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. <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://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»
8. <http://www.edu.ru> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

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.Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

2. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

д) 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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
4. *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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
2	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
3	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования».	5
4	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса».	5
5	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
6	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
7	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Правовое регулирование страхования в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
8	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Договорно- правовое регулирование туристской деятельности».	5
9	Контрольная работа по темам 1-8	10
10	Тестирование по темам 1-8	10
10	Посещение занятий	10
11	Экзамен	30
	ИТОГО	100 баллов

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов

		во баллов
1	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
2	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
3	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования».	5
4	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса».	5
5	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
6	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
7	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания».	5
8	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Договорно- правовое регулирование туристской деятельности».	5
9	<i>Контрольная работа по темам 1-8</i>	10
10	<i>Тестирование по темам 1-8</i>	10
10	<i>Посещение занятий</i>	10
11	Экзамен	30
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Подготовка презентации «Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере гостеприимства и общественного питания».	10
2	Подготовка презентации «Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания»	10
3	Подготовка презентации «Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования»	10
4	Подготовка презентации «Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса»	10
5	Подготовка презентации «Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания»	10
6	Подготовка презентации «Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания».	10
7	Подготовка презентации «Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания».	10
8	Подготовка презентации «Договорно- правовое регулирование туристской деятельности».	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся 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

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.О.20 Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и
общественного питания.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

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

1. Цели освоения дисциплины

1. Цель дисциплины «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» формирования последующих знаний в сфере организации и ведения гостиничной деятельности, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- систематизация источников права, регулирующих отношения в сфере гостеприимства и общественного питания ;
- формирование представлений о государственном регулировании гостиничного бизнеса;
- повышение уровня практического владения нормативно-правовым регулированием деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- повышение уровня практического владения нормативно правовым регулированием трудовых отношений в сфере гостеприимства и общественного питания

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений			

УК-2.1	Знать: - законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;	2		1
УК-2.2	-особенности правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;			
УК-2.3	- тенденции развития действующего законодательства в сфере гостеприимства и общественного питания;			
УК-2.4.	Уметь: -- определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	2		1
УК-2.5	-осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;			
УК-2.6	-ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности;			
УК-2.7	-применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.			
УК-2.8	Владеть: -навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	2		1
УК-2.9	-навыками поиска и применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;			
УК-2.10	- навыками применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности			
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности			
ОПК-6.1	Знать: -законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;	2		1
ОПК-6.2	-особенности правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ;			
ОПК-6.3	- тенденции развития действующего законодательства в области гостеприимства и общественного питания;			

ОПК-6.4	Уметь: - ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности; - правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; - применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	2		1
ОПК-6.5				
ОПК-6.6				
ОПК-6.7	Владеть: - юридической терминологией в сфере правового регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы с нормативными правовыми актами и договорами в области отношений, складывающихся в сфере гостеприимства и общественного питания; - навыками применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; соблюдения законодательства РФ о предоставлении услуг сферы гостеприимства и общественного питания	2		1
ОПК-6.8				
ОПК-6.9				

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	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2	4	10		
2	Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере		2	4	5		

	гостеприимства и общественного питания.						
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		4	4	5		
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.		4	4	5		
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5		
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5		
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания		2	4	5		
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.		2	4	5		
Итого часов:108			24	32	45	9	Экзамен

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	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2		10		
2	Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере		2		10		

	гостеприимства и общественного питания.						
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		2		10		
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.			2	10		
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.				17		
Итого часов:108			6	6	87	9	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Гуманитарный институт

Кафедра экономики и права

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.21 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019 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: Пуков Роман Владимирович - преподаватель кафедры экономики
и права

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цели освоения дисциплины «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания» - дать студентам необходимые знания, умения и навыки, в том числе:

- знания места и роли экономической составляющей;
- умение проанализировать экономические аспекты, раскрыть социальные механизмы гарантированного осуществления финансового обеспечения;
- владение навыками самостоятельного рассмотрения источников бюджетного и внебюджетного финансирования;
- знания сущности и составных элементов предпринимательской деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;
- умение к применению в коммерческой предпринимательской деятельности методов, средств и приемов делового и управленческого общения;
- навыки самостоятельного осуществления планирования в организации малого и среднего бизнеса.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания является одной из профилирующих дисциплин в системе подготовки студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания как учебная дисциплина в системе подготовки студентов связана с дисциплинами учебного плана:

- в теоретико-методологическом направлении — с "Экономической теорией", "Экономикой рекреации и туризма";
- в направлении, обеспечивающем изучение количественных форм экономических явлений и процессов, — с "Математикой".

Указанные связи дисциплины "Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания" 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 данной дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: экономика рекреации и туризма, логистика, 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	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	3		3
ОПК-5.1	<i>Знать:</i> - основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3		3
ОПК-5.2	<i>Уметь:</i> - принимать экономически обоснованные решения	3		3
ОПК-5.3	<i>Владеть:</i> - методами обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3		3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **5 зачетных единиц, 180 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	Современная экономика и экономическая наука.	3	1	2	4		
2	Общие проблемы экономического развития.	3	1	2	4		
3	Рынок и рыночная система, конкуренция.	3	1	2	4		
4	Отношения собственности	3	1	2	4		
5	Альтернативная стоимость	3	2	2	4		
6	Финансовая система. Бюджет.	3	2	2	6		
7	Безработица. Инфляция.	3	2	2	6		
8	Налоговая система.	3	2	2	6		
9	Кредитно-банковская система	3	1	2	6		
10	Экономический рост и циклические колебания макроэкономики.	3	1	2	6		
11	Производственная деятельность и её место в современной экономике	3	2	2	7		
12	Организация деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
13	Финансирование производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
14	Оценка эффективности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
15	Риски в производственной деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
16	Культура производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
17	Планирование деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
18	Безопасность деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			30	42	99	9	180

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	
1	Современная экономика и экономическая наука.	3	0,2	0,25	8		
2	Общие проблемы экономического развития.	3	0,2	0,25	8		
3	Рынок и рыночная система, конкуренция.	3	0,2	0,25	8		
4	Отношения собственности	3	0,2	0,25	8		
5	Альтернативная стоимость	3	0,2	0,25	8		
6	Финансовая система. Бюджет.	3	0,2	0,25	8		
7	Безработица. Инфляция.	3	0,2	0,25	8		
8	Налоговая система.	3	0,2	0,25	8		
9	Кредитно-банковская система	3	0,2	0,25	8		
10	Экономический рост и циклические колебания макроэкономики.	3	0,2	0,25	8		
11	Производственная деятельность и её место в современной экономике	3	0,25	0,4	10		
12	Организация деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
13	Финансирование производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	10		
14	Оценка эффективности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	11		
15	Риски в производственной деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
16	Культура производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		

17	Планирование деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	10		
18	Безопасность деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			4	6	161	9	180

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. Основные этапы развития экономической теории
2. Значение экономики как науки и её важнейшие школы
3. Состояние экономической теории на рубеже третьего тысячелетия
4. Предмет и метод экономической теории
5. Разделы (уровни) экономики. Теоретическая и прикладная экономика. Экономическая политика.
6. Методы экономической теории. Экономические категории и закон
7. Экономические системы. Блага. Потребности и экономический выбор
8. Классификация экономических систем
9. Общая характеристика экономических институтов
10. Рынок. Спрос и предложение
11. Предложение: факторы и закон его изменения. Эластичность предложения.
12. Равновесие спроса и предложения. Равновесная цена. Роль цены в экономике
13. Поведение потребителя в рыночной экономике
14. Равновесие потребителя. Эффект дохода и эффект замещения
15. Производство и фирма. Издержки, выручка и прибыль
16. Фирма. Издержки производства и их виды
17. Выручка и прибыль фирмы. Принцип максимизации прибыли.
18. Конкуренция и рыночная власть. Антимонопольное регулирование
19. Монополия и олигополия. Рыночная власть

20. Антимонопольное регулирование
21. Рынок труда. Заработная плата. Проблема занятости
22. Рынок капитала
23. Экономическая нестабильность национальной экономики: цикличность, безработица, инфляция
24. Инфляция: типы, причины, последствия
25. Макроэкономическое равновесие. Потребление. Сбережения. Инвестиции
26. Деньги и денежный рынок. Денежно – кредитная политика
27. Экономический рост и развитие
28. Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, их функции.
29. Оценка показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания на макро- и микроуровнях.
30. Функциональная характеристика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
31. Определение рынка. Типы рынков. Соотношение спроса и предложения.
32. Функции рынка.
33. Соотношение спроса и предложения.
34. Предпринимательство как категория, модели предпринимательства.
35. Стадии предпринимательской деятельности.
36. Условия функционирования предпринимателей.
37. Формы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
38. Хозяйственный расчёт и его принципы.
39. Риски предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
40. Классификация деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
41. Классификация основных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
42. Формы учёта и оценки основных средств.
43. Переоценка основных фондов, методы переоценки.
44. Запас средств производства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, их формы.
45. Расчёт потребности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
46. Физический и моральный износ.
47. Амортизация, формы воспроизводства.
48. Аренда, виды аренды.
49. Лизинг.
50. Оборотные средства предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.
51. Дебиторская задолженность, её контроль и управление.
52. Кредиторская задолженность.
53. Издержки предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и их классификация.

54.Калькуляция себестоимости продукции и услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, виды калькуляции.

55.Методы учёта затрат на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

56.Смета затрат, элементы сметы затрат на производство и реализацию продукции и услуг предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

57.Классификация издержек предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

58.Функция цены и методы её формирования.

59.Процесс формирования цены, ценовая политика предприятия, стратегия ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

60.Прибыль предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, планирование общей прибыли (основные методы).

61.Безубыточность работы предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

62.Операционный левверидж предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

63.Финансовый левверидж предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

64.Налогообложение предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, система и принципы.

65.Анализ абсолютных показателей финансовых результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

66.Основной угрозы деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

67.Содержание планирования хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, методы и виды планирования.

68.Бюджет предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его структура.

69.Бизнес-план на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания и его назначение.

70.Состав, источники информации для составления бизнес-плана предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

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

а) Основная литература:

1. Начинская, С.В. Основы экономики и менеджмента в сфере физической культуры и спорта : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению "Пед. образование" / С.В. Начинская. - М.: Academia, 2014. - 160 с.: табл.

2. Шевелёва, С.А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Стогов, С.А. Шевелёва .— 4-е изд., перераб. и доп. — М. :

ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 432 с. : ил. — ISBN 978-5-238-02187-4 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/352415>

3. Брашнов, Д. Г. Экономика гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов .— 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2013 .— 112 с. — ISBN 978-5-9765-1184-2 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/246248>

4. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.М. Фридман .— М. : ИТК "Дашков и К", 2018 .— 463 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-02069-8 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/689339>

б) Дополнительная литература:

1.Шевелёва, С.А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Е. Стогов, С.А. Шевелёва .— 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 432 с. : ил. — ISBN 978-5-238-02187-4 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/352415>

2.Кириянова, Н.Ю. Разработка концепции гостиничного предприятия [Электронный ресурс] / Н.Ю. Кириянова .— : МГИИТ, 2017 .— 80 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/584129>

3. Экономика предприятия питания [Электронный ресурс] : Учебно-методический комплект .— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2013 .— 17 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/207597>

4. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. норматив. док. / [сост. Ю.Ф. Волков]. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 734 с.

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

- 1.<http://www.edu.ru/>
- 2.<http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat/rosstatsite/main/>
- 3.www.cbr.ru
- 4.<http://www.lbiznes.ru/>
- 5.<http://www.malb.ru/zakon.html>
- 6.<http://economics.hse.ru/>
- 7.<http://constructor.binec.ru/block.aspx>
- 8.<http://www.worldbank.org>
- 9.<http://www.un.org/ru/business/>
- 10.<http://dsbb.imf.org/>
- 11.<http://www.ilo.org/global/lang--en/index.htm>

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 2016.

- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

—современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.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 и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

для обучающихся 2 курса института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной/заочной формы обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономики и права.

Сроки изучения дисциплины: 3 семестр

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Современная экономика и экономическая наука.»	4	5
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Альтернативная стоимость»	6	10
3	Контрольная работа по разделу «Рынок и рыночная система, конкуренция»	8	5
4	Презентация по теме «Безработица. Инфляция.»	9	5
5	Контрольная работа по разделу «Организация деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания»	13	10
6	Выполнение практического задания №1 по разделу «Оценка эффективности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания»	14	10
7	Контрольная работа по разделу «Планирование деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания»	15	10
8	Презентация по теме «Безопасность деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания»	16	5
9	Посещение занятий	В течение семестра	10
	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Современная экономика и экономическая наука.»	5
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Альтернативная стоимость»	10
3	Контрольная работа по разделу «Рынок и рыночная система, конкуренция»	5
4	Презентация по теме «Безработица. Инфляция.»	5
5	Контрольная работа по разделу «Организация деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
6	Выполнение практического задания №1 по разделу «Оценка эффективности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
7	Контрольная работа по разделу «Планирование деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
8	Презентация по теме «Безопасность деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	5

Заочная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Современная экономика и экономическая наука.»	5
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Альтернативная стоимость»	10
3	Контрольная работа по разделу «Рынок и рыночная система, конкуренция»	5
4	Презентация по теме «Безработица. Инфляция.»	5
5	Контрольная работа по разделу «Организация деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
6	Выполнение практического задания №1 по разделу «Оценка эффективности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
7	Контрольная работа по разделу «Планирование деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
8	Презентация по теме «Безопасность деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	5
9	Посещение занятий	10
	Экзамен	30
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Современная экономика и экономическая наука.»	5
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Альтернативная стоимость»	10
3	Контрольная работа по разделу «Рынок и рыночная система, конкуренция»	5
4	Презентация по теме «Безработица. Инфляция.»	5

5	Контрольная работа по разделу «Организация деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
6	Выполнение практического задания №1 по разделу «Оценка эффективности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
7	Контрольная работа по разделу «Планирование деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	10
8	Презентация по теме «Безопасность деятельности предприятия в индустрии гостеприимства»	5

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.

IV. 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 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)»



Гуманитарный институт

Кафедра экономики и права

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Б1.О.21 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц.

2.Семестр освоения дисциплины (модуля): 3

3. Цель освоения дисциплины (модуля): Цели освоения дисциплины «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания» - дать студентам необходимые знания, умения и навыки, в том числе:

- знания места и роли экономической составляющей;
- умение проанализировать экономические аспекты, раскрыть социальные механизмы гарантированного осуществления финансового обеспечения;
- владение навыками самостоятельного рассмотрения источников бюджетного и внебюджетного финансирования;
- знания сущности и составных элементов предпринимательской деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности;
- умение к применению в коммерческой предпринимательской деятельности методов, средств и приемов делового и управленческого общения;
- навыки самостоятельного осуществления планирования в организации малого и среднего бизнеса.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модуля):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	3		3
ОПК-5.1	Знать: - основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3		3

ОПК-5.2	<i>Уметь:</i> - принимать экономически обоснованные решения	3		3
ОПК-5.3	<i>Владеть:</i> - методами обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3		3

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

6.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	Современная экономика и экономическая наука.	3	1	2	4		
2	Общие проблемы экономического развития.	3	1	2	4		
3	Рынок и рыночная система, конкуренция.	3	1	2	4		
4	Отношения собственности	3	1	2	4		
5	Альтернативная стоимость	3	2	2	4		
6	Финансовая система. Бюджет.	3	2	2	6		
7	Безработица. Инфляция.	3	2	2	6		
8	Налоговая система.	3	2	2	6		
9	Кредитно-банковская система	3	1	2	6		
10	Экономический рост и циклические колебания макроэкономики.	3	1	2	6		
11	Производственная деятельность и её место в современной экономике	3	2	2	7		
12	Организация деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
13	Финансирование производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
14	Оценка эффективности предприятия в сфере гостеприимства и общественного	3	2	2	6		

	питания						
15	Риски в производственной деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	2	6		
16	Культура производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
17	Планирование деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
18	Безопасность деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	2	4	6		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			30	42	99	9	180

7. 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	
1	Современная экономика и экономическая наука.	3	0,2	0,25	8		
2	Общие проблемы экономического развития.	3	0,2	0,25	8		
3	Рынок и рыночная система, конкуренция.	3	0,2	0,25	8		
4	Отношения собственности	3	0,2	0,25	8		
5	Альтернативная стоимость	3	0,2	0,25	8		
6	Финансовая система. Бюджет.	3	0,2	0,25	8		
7	Безработица. Инфляция.	3	0,2	0,25	8		
8	Налоговая система.	3	0,2	0,25	8		
9	Кредитно-банковская система	3	0,2	0,25	8		
10	Экономический рост и циклические колебания макроэкономики.	3	0,2	0,25	8		
11	Производственная деятельность и её место в современной экономике	3	0,25	0,4	10		
12	Организация деятельности	3	0,25	0,4	10		

	предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания						
13	Финансирование производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	10		
14	Оценка эффективности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	11		
15	Риски в производственной деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
16	Культура производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
17	Планирование деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,5	10		
18	Безопасность деятельности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания	3	0,25	0,4	10		
		3				9	Экзамен
Итого часов:			4	6	161	9	180

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



Гуманитарный институт

Кафедра экономики и права

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.22 «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019г.

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:

Никулочкина Е.Ж. преподаватель кафедры экономики и права

Рецензент:

Кузьмичева Елена Владимировна, д.п.н., доцент, профессор кафедры менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина

1.Цель освоения дисциплины(модуля)

Целью освоения дисциплины «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» является изучение теоретических основ и практических аспектов проведения маркетинговых исследований в сфере услуг индустрии гостеприимства.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Дисциплина «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» (Б1.О.22)относится к Блоку 1 обязательной части ОПОП направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело(Профиль подготовки Гостиничная деятельность) и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» находится в логической и содержательно – методической взаимосвязи с дисциплиной «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания».

Полученные в ходе изучения дисциплины«Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания»знания, умения и навыки необходимы для последующего успешного освоения дисциплин «Организация обеспечения безопасности в гостиничном комплексе» и «Автоматизация туристско-гостиничного комплекса: современные научные принципы и методы».

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

код индикатора (ов) достиген	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модуля)	Этап формирования компетенции (номер семестра)

	Наименование компетенции /наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ОПК-4 Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта			
ОПК-4.1	<i>Знать:</i> маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых экскурсионных маршрутов	6	6
ОПК-4.2	<i>Уметь:</i> формировать каналы сбыта туристских продуктов и услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	6	6

4. Структура и содержание дисциплины(модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 4 зачетные единицы, 144 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	Тема 1 Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания	6	7	9	18		
2	Тема 2. Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства	6	7	10	18		
3	Тема 3. Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства	6	6	10	18		

4	Тема 4. Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства.	6	6	9	17		
		6				9	Экзамен
Итого часов:144			26	38	71	9	

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	
1	Тема 1 Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания	6	1	1	32		
2	Тема 2. Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства	6	1	1	32		
3	Тема 3. Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства	6	1	2	29		
4	Тема 4. Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства.	6	1	2	32		
		6				9	Экзамен
Итого часов: 144			4	6	125	9	

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).

Перечень вопросов к экзамену.

1. Возникновение маркетинга и процесс его становления. Этапы становления маркетинга.
2. Сущность маркетинга. Основные определения. Цели и задачи маркетинга.
3. Методология маркетинга: принципы, функции, средства маркетинга.
4. Индустрия гостеприимства. Основные понятия. Цели и задачи развития индустрии гостеприимства.
5. Составные элементы индустрии гостеприимства и особенности их развития в современных условиях.
6. Глобализация, концентрация и интеграция в мировой индустрии гостеприимства.
7. Индустрия гостеприимства России. Особенности ее формирования и развития.
8. Основоположники маркетинга услуг гостеприимства.
9. Услуга - как объект маркетинговых исследований. Понятие услуги. Основные определения. Виды услуг индустрии гостеприимства.
10. Туристская услуга - как комплексная услуга индустрии гостеприимства.
11. Основные характеристики туристской услуги.
12. Сущность маркетинга отдельного предприятия индустрии гостеприимства.
13. Анализ внешней и внутренней среды предприятия индустрии гостеприимства - исходный момент маркетинговой деятельности.
14. Формулирование стратегий предприятия индустрии гостеприимства.
15. Имидж предприятия индустрии гостеприимства и его значение для маркетинговой деятельности.
16. Анализ и выбор товара для реализации. Основные компоненты конкурентоспособного продукта индустрии гостеприимства.
17. Создание информационной базы маркетинга.
18. Жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства. Особенности каждого периода в индустрии гостеприимства.
19. Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства
20. Международные организации и их роль в управлении маркетингом услуг гостеприимства. Всемирная Туристская Организация (ВТО).
21. Индивидуальные и организованные покупатели услуг индустрии гостеприимства.
22. Организованные покупатели услуг индустрии гостеприимства. Принятие решения о покупке организованным покупателем.
23. Целевой маркетинг и сегментация рынка. Этапы целевого маркетинга.
24. Деление рынка на сегменты. Критерии сегментации. Требования к эффективной сегментации.

25. Цена: факторы и методы ее определения в индустрии гостеприимства.
26. Каналы распределения товаров и услуг индустрии гостеприимства
27. Сущность и значение каналов распределения товаров и услуг индустрии гостеприимства. Модификация структуры канала сбыта.
28. Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства: реклама, прямой маркетинг, стимулирование сбыта
29. Реклама как важнейшая часть системы маркетинга индустрии гостеприимства. Основные носители рекламы и их особенности в индустрии гостеприимства.
30. Стимулирование сбыта. Цели и выбор средств стимулирования сбыта. Оценка результатов.

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

а)Основная литература:

1.Абабков, Ю.Н. Маркетинг в туризме : учеб.для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 38.03.02 : рек. УМО по образованию в обл. произв. менеджмента Минобрнауки РФ / Ю.Н. Абабков, М.Ю. Абабкова, И.Г. Филиппова ; под ред. проф., заслуж. работника высш. шк. РФ Е.И. Богданова. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 213 с.:

2.Цахаев, Р.К. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Муртузалиева, Р.К. Цахаев .— 3-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2017 .— 550 с. — ISBN 978-5-394-02746-8 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/689036>

б)Дополнительная литература:

1.Восколович, Н.А. Маркетинг туристских услуг [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Восколович .— 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 208 с. — ISBN 978-5-238-01519-4 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352175>

2.Цахаев, Р.К. Маркетинг [Электронный ресурс] : учебник / Т.В. Муртузалиева, Р.К. Цахаев .— 3-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2017 .— 550 с. — ISBN 978-5-394-02746-8 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689036>

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

1. Официальный сайт Минфина России: <https://www.minfin.ru/ru/>
2. Официальный сайт Минэкономразвития: <http://economy.gov.ru/minec/main>
3. Справочно – правовая система «КонсультантПлюс»: <http://www.consultant.ru/>

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

программное обеспечение дисциплины (модуля):

- Операционная система – Microsoft Windows.
- Офисный пакет приложений – MicrosoftOffice2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - AdobeAcrobatDC.

современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- Национальный цифровой ресурс «Рукопс» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля).

Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, читальный зал для самостоятельной работы, 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 (или) занятий семинарского типа, групповых консультаций, с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» для обучающихся институту туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса Зкурса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономки и права.

Сроки изучения дисциплины: бсеместр

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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	Доклады по теме 1 «Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания»	29	10
2	Выступление на семинаре по теме 2 «Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства»	32	10
3	Самостоятельная работа по теме 3 «Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства»	36	10
4	Выступление на семинаре по теме 4 «Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства»	40	10
5	Подготовка реферата	40	10
6	Посещение занятий	В течение семестра	20
7	экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Доклады по теме 1 «Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания»	10
2	Выступление на семинаре по теме 2 «Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства»	10
3	Самостоятельная работа по теме 3 «Потребители услуг индустрии	10

	гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства»	
4	<i>Выступление на семинаре по теме 4 «Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства»</i>	10
5	<i>Подготовка реферата</i>	10
6	<i>Посещение занятий</i>	20

Заочная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Доклады по теме 1 «Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания»</i>	10
2	<i>Выступление на семинаре по теме 2 «Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства»</i>	10
3	<i>Самостоятельная работа по теме 3 «Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства»</i>	10
4	<i>Выступление на семинаре по теме 4 «Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства»</i>	10
5	<i>Подготовка реферата</i>	10
6	<i>Посещение занятий</i>	20
7	<i>экзамен</i>	30
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Доклады по теме 1 «Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания»</i>	10
2	<i>Выступление на семинаре по теме 2 «Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства»</i>	10
3	<i>Самостоятельная работа по теме 3 «Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства»</i>	10
4	<i>Выступление на семинаре по теме 4 «Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства»</i>	10
5	<i>Подготовка реферата</i>	10
6	<i>Посещение занятий</i>	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)».

– Студенты, пропустившие занятия, выполняют дополнительные задания, которые позволяют набрать необходимое количество баллов. Максимальное количество баллов - 70.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, 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

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



Гуманитарный институт

Кафедра экономики и права

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

Б1.О.22«Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки:
Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля)составляет 4 зачетных единицы для очной формы обучения/4 зачетные единицы для заочной формы обучения

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 6 семестр

3.Цель освоения дисциплины(модуля):

Целью освоения дисциплины «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» является изучение теоретических основ и практических аспектов проведения маркетинговых исследований в сфере услуг индустрии гостеприимства.

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

Шифр компетенции/код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модуля)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции /наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ОПК-4Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта			
ОПК-4.1	<i>Знать:</i> маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых экскурсионных маршрутов	6	6
ОПК-4.2	<i>Уметь:</i> формировать каналы сбыта туристских продуктов и услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	6	6

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1 Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания	6	5	8	13		
2	Тема 2. Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства	6	5	8	12		
3	Тема 3. Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства	6	5	7	13		
4	Тема 4. Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства.	6	5	7	12		
		6				9	Экзамен
Итого часов: 144			20	30	49	9	

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1 Сущность, содержание и особенности маркетинга гостеприимства и общественного питания	6	1	1	22		
2	Тема 2. Организация и управление маркетингом услуг гостеприимства	6	1	1	22		
3	Тема 3. Потребители услуг индустрии гостеприимства и потребительское поведение. Определение целевых рынков в индустрии гостеприимства	6	1	2	22		
4	Тема 4. Продвижение товаров и услуг индустрии гостеприимства. Связи с общественностью и их роль в маркетинге услуг гостеприимства.	6	1	2	23		
		6				9	Экзамен
Итого часов: 144			4	6	89	9	

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.О.23 Сервисная деятельность»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Сервисная деятельность» является: формировании базовых теоретических знаний о сущности и развитии сервиса, основ профессионального сознания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области практического освоения современных методов проектирования и управления обслуживанием в туризме и гостиничном деле.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Сервисная деятельность» относится к дисциплинам обязательной части.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся научного представления об, а также творческого инновационного подхода к контролю качества обслуживания в туризме и гостиничном деле. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками организации обслуживания в туристических и гостиничных предприятиях.

Дисциплина «Сервисная деятельность» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Концепции современного естествознания»;

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	2		2
ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Знать: -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -формы и методы выявления потребностей потребителя -методику оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон			
ОПК-3.4 ОПК-3.5 ОПК-3.6	Уметь: -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; -оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	2		2
ОПК-3.7 ОПК-3.8 ОПК-3.9	Владеть: -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; -навыками выявления потребностей потребителя, владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками обеспечения, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	2		2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часов.

Очная форма обучения

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	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека	2	2	4	5		
2	Виды сервисной деятельности.		2	2	5		
3	Услуга как специфический продукт. Сущность и классификация услуг		2	2	5		
4	Качество услуг и повышение уровня обслуживания		2	2	5		
5	Коммуникации в сфере сервиса		2	2	5		
6	Этическая, эстетическая и психологическая культура сервиса		2	2	5		
7	Новые виды услуг и прогрессивные формы обслуживания		2	2	3		
Итого часов:72			14	16	33	9	экзамен

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	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека	2	2		10		
2	Виды сервисной деятельности.		2		5		

3	Услуга как специфический продукт. Сущность и классификация услуг		2	5		
4	Качество услуг и повышение уровня обслуживания		2	10		
5	Коммуникации в сфере сервиса			5		
6	Этическая, эстетическая и психологическая культура сервиса			5		
7	Новые виды услуг и прогрессивные формы обслуживания			15		
Итого часов:72		4	4	55	9	зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

1. Основные понятия сервисной деятельности
2. Виды сервисной деятельности
3. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека
4. Сущность и характеристика услуг.
5. Дифференциация занятий и социальных ролей в первобытной культуре и архаических сообществах
6. Зарождение и развитие услуг в обществах древнего мира
7. Услуги в средневековом обществе Западной Европы
8. Услуги и сервисная деятельность в обществе современного типа
9. Влияние индустриального производства на сервисную деятельность
10. Сервисная деятельность в обществе постиндустриального типа
11. Влияние информационных систем на развитие сервиса
12. Влияние сервиса на социальную среду
13. Сервисная деятельность в развивающихся странах
14. Значение сервисной деятельности в условиях современной России
15. Влияние сервиса на развитие социальной мобильности
16. Влияние сервисной деятельности на содержание и характер социальных процессов

17. Услуга как основной элемент сервисной деятельности
18. Классификация услуг
19. Типы услуг и сферы применения
20. Жизненный цикл услуги
21. Организация обслуживания потребителей
22. Теория организации обслуживания
23. Место и роль сервисной деятельности в системе межличностных отношений
24. Обслуживание как сервисная система
25. Социально-духовные компоненты сервисной деятельности
26. Система сервисных операций
27. Система предоставления услуг
28. Система маркетинга услуг
29. Услуга как специфический продукт сервисной деятельности
30. Категории предприятий, оказывающих услуги населению
31. Методы совершенствования сервисной деятельности
32. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности
33. Требования к персоналу «контактной зоны»
34. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.
35. Основные методы обслуживания потребителей услуг
36. Формы обслуживания потребителей услуг
37. Качество и безопасность услуг в сервисной деятельности
38. Культура сервисной деятельности
39. Развитие сервисной деятельности в сфере туризма
40. Влияние сервисной деятельности на стабильность межличностных отношений.

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

а) Основная литература:

1. Павлова, Г.Ю. Сервисная деятельность / Г.Ю. Павлова. - М.: КноРус, 2017. - 77 с.
2. Резник, Г.А. Сервисная деятельность: Уч. / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. - М.: Инфра-М, 2019. - 216 с.12
3. 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.
4. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.

5. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. progr. 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

6. Павлова, Г.Ю. Сервисная деятельность / Г.Ю. Павлова. - М.: КноРус, 2017.

7. 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.

8. Резник, Г.А. Сервисная деятельность: Уч. / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. - М.: Инфра-М, 2019. - 216 с.

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. 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.

4. Рубцова, Н.В. Сервисная деятельность: Учебник / Н.В. Рубцова. - М.: Академия, 2018. - 320 с.

5. Свириденко, Ю.П. Сервисная деятельность в обслуживании населения: Учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. - СПб.: Лань, 2018. - 192 с.

6. Свириденко, Ю.П. Сервисная деятельность: Учебное пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. - М.: Инфра-М, 2018. - 256 с.

7. 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. <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://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»
8. <http://www.edu.ru> – «Российское образование» – федеральный портал.
9. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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.Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest
www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукоп» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети

«Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4.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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Сервисная деятельность» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека»	5
3	Собеседование на семинаре «Виды сервисной деятельности»	5
4	Собеседование на семинаре «Услуга как специфический продукт. Сущность и классификация услуг»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре Коммуникации в сфере сервиса «»	5
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Этическая, эстетическая и психологическая культура сервиса»	5
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество услуг и повышение уровня обслуживания»	5
8	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Новые виды услуг и прогрессивные формы обслуживания»	5
9	Контрольная работа 1-7 темы	15
10	Выполнение тестового задания по темам 1-7	15
11	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-7	5
2	Контрольная работа по темам 1-7	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-7	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-7	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)».

– 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

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.О.23 Сервисная деятельность**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2019

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 2 семестр (очно), 2 -семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Сервисная деятельность» является: формировании базовых теоретических знаний о сущности и развитии сервиса, основ профессионального сознания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области практического освоения современных методов проектирования и управления обслуживанием в туризме и гостиничном деле.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- формирование научного представления об обслуживании;
- развитие практических навыков проектирования обслуживания в гостиничном деле;
- развитие практических навыков организации обслуживания в коллективных средствах размещения;
- развитие практических навыков управления линейным персоналом гостиниц;
- формирование творческого инновационного подхода к контролю качества обслуживания в гостиничном деле.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений Знать: - законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; -особенности правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; - тенденции развития действующего законодательства в в сфере гостеприимства и общественного питания;	2		
	Уметь:	2		

	-- определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; -осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; -ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности; -применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.			
	Владеть: -навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; -навыками поиска и применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; -навыками ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности; - навыками применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	2		
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности Знать: -законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; -особенности правового регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ; - тенденции развития действующего законодательства в области гостеприимства и общественного питания; - судебную практику разрешения споров с участием субъектов деятельности сферы гостеприимства и общественного питания.	2		

	Уметь: - ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, складывающиеся в сфере гостеприимства и общественного питания и ее государственного регулирования, правильно толковать нормы и применять их в своей практической деятельности; -осуществлять правовую экспертизу договоров, опосредующих осуществление деятельности гостеприимства и общественного питания; -правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства и общественного питания; -обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями; -применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	2		
	Владеть: -юридической терминологией в сфере правового регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы с нормативными правовыми актами и договорами в области отношений, складывающихся в сфере гостеприимства и общественного питания; -применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; - навыками соблюдения законодательства РФ о предоставлении услуг сферы гостеприимства и общественного питания	2		

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	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2	4	10		

2	Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.		2	4	5	
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		4	4	5	
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.		4	4	5	
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5	
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	4	5	
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания		2	4	5	
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.		2	4	5	
Итого часов:108			24	32	45	9
			Экзамен			

№	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	Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере сферы гостеприимства и общественного питания	1	2		10		
2	Международные нормативные акты, регулирующие		2		10		

	отношения в сфере гостеприимства и общественного питания.						
3	Формы и методы государственного регулирования. Органы государственного регулирования.		2		10		
4	Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса.			2	10		
5	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
6	Правовое регулирование договорных отношений по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
7	Правовое регулирования страхования в сфере гостеприимства и общественного питания			2	10		
8	Договорно- правовое регулирование туристской деятельности.				17		
Итого часов:108			6	6	87	9	Экзамен

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	2		2

ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	Знать: -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -формы и методы выявления потребностей потребителя -методику оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон			
ОПК-3.4 ОПК-3.5 ОПК-3.6	Уметь: -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; -оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	2		2
ОПК-3.7 ОПК-3.8 ОПК-3.9	Владеть: -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; -навыками выявления потребностей потребителя, владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками обеспечения, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	2		2

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



Гуманитарный институт

**Кафедра рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных
проблем**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.24. Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве».

Направление подготовки/специальность: 43.03.03 «Гостиничное дело».

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*,
Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2019 г.

Рабочая программа дисциплины «Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве»
утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом Гуманитарного
Института
Протокол № от «» апреля 20 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекламы, связей с общественностью
и социально-гуманитарных проблем

Протокол № от «» мая 20 _ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекламы, связей с общественностью
и социально-гуманитарных проблем

Протокол № от « » _20 г.

Составитель: Шапинская Е.Н. доктор философских наук, профессор кафедры
рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
ФГБОУ ВПО «РГУФКСМиТ».

Рецензент

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве» является формирование, развитие и усовершенствование специальных компетенций в сфере межкультурной коммуникации, знакомство с основами профессиональной коммуникации в сфере туризма, овладение методами работы с иноязычными клиентами с учетом специфики лингвистических, национально-культурологических, прагматических, коммуникативных характеристик. Для студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничная деятельность». Язык, на котором реализуется дисциплина – русский

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

Данная дисциплина принадлежит к базовому циклу - Б1.О.24. Освоение тем курса «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве» усиливает социальную, политическую и психолого-управленческую ориентированность подготовки специалистов, закрепляет базовые культурологические знания, придает прикладную направленность процессу освоения знаний. Курс связан с такими дисциплинами как культурология, иностранные языки, история художественной культуры. Знания и умения, полученные в результате изучения данных предметов, позволят студентам лучше усвоить материал, научиться применять полученные знания к практическим ситуациям.

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	3		3
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и			

	философском контекстах			
УК-5.1	УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	3		3
УК-5.2	Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учетом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	3		3
УК-5.3	. Обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач			3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет _3 зачетных единиц, 108 акад. Часов для очного и заочного обучения.

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	Кросс-культурная коммуникация в современном мире	3	6	12	30		
2	Кросс-культурная коммуникация и ПР-технологии в туризме	3	8	16	36		
Итого часов:			14	28	66		ЗачетО

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	Кросс-культурная коммуникация в современном мире	3	2	2	40		
2	Кросс-культурная коммуникация и ИТ-технологии в туризме	3		2	62		
Итого часов:			2	4	102		ЗачетО

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве».

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 (модулю).

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Исторические и теоретические предпосылки возникновения исследований в области межкультурных коммуникаций.

2. Интерпретация понятия «культура» в науке.

3. Инкультурация как механизм освоения «своей» культуры.

4. Культурные нормы и ценности как ментальное «ядро» культуры.

5. Понятие «культурная идентичность». Проблема сохранения культурной идентичности.

6. Культурная картина мира.

7. Понятие «культурная компетентность»: сущность и составляющие.

8. Языковая картина мира и языковая компетентность.

9. Понятие «общение» и «коммуникация». Структура коммуникативного акта.

10. Сущность и элементы межкультурной коммуникации.
11. Формы и модели межкультурной коммуникации.
12. Виды межкультурных коммуникативных барьеров.
13. Сущность этноцентризма. Природа восприятия «свой»/«чужой».
14. Этнические стереотипы: виды, механизмы формирования и функции в межкультурной коммуникации.
15. Этнические предрассудки: понятие и способы корректировки.
16. «Культурный шок, его симптомы и способы его преодоления.
17. Сущность и основные формы аккультурации.
18. Вербальная коммуникация. Стили вербальной коммуникации.
19. Невербальная коммуникация и ее формы.
20. Концепции национального характера и менталитета.
21. Межкультурный тренинг как метод обучения межкультурной коммуникации.
22. Основные функции связей с общественностью
23. Целевая и ключевая аудитория.
24. Роль социологического исследования в СО.
25. Структура СМИ в информационном обществе. Специфика туристических журналов, программ, сайтов и т.д.
26. Интернет как коммуникационное пространство. Стратегия и тактика отношений со СМИ.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины «Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве».

а) Основная литература:

1. Боголюбова Н.М. Межкультурная коммуникация. – М.: Юрайт, 2-17.
2. Карпова С.В. Международная реклама. – М.: Юрайт, 2016. – 468 с.
3. Чумиков А.Н. Реклама и связи с общественностью: уч. Пособие. – М.: Аспект пресс, 2014. – 159 с.

б) Дополнительная литература:

1. Рогожин М.Ю. Теория и практика рекламной деятельности. – М.; Берлин: Директ-медиа, 2014. - 208 с.
2. Чумиков А.Н. Коммуникационные кампании: уч. пособие. – М.: Аспект-пресс, 2014.- 157 с.
3. Спорт в системе социальных коммуникаций: учеб. пособие для студентов вузов физической культуры. – М., 2015.- 184 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»:

1. Т.Б. Фрик ОСНОВЫ ТЕОРИИ МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ [Эл. ресурс] URL http://portal.tpu.ru/SHARED/t/TFRIK/two/Tab3/OTMK_FRIK_2.pdf
2. Межкультурная коммуникация [Эл. ресурс] URL <http://www.grandars.ru/college/sociologiya/mezhkulturnaya-kommunikaciya.html>
3. Межкультурная коммуникация – новая современная наука [Эл. ресурс] URL <http://fb.ru/article/42318/mejkulturnaya-kommunikatsiya---novaya-sovremennaya-nauka>

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

- программное обеспечение дисциплины:
- *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
 - Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
 - Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ 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, консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Межкультурные коммуникации в туризме и гостеприимстве».
2019-2020 учебный год

для обучающихся института туризма 2 курса, _ группы направления
подготовки 43.03.02 «Туризм». Профиль подготовки «Технология и организация
туроператорских и турагентских услуг»

Очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по теме «Методы исследования процесса межкультурной коммуникации»	4 неделя	10
2	Выступление на семинаре «Особенности межкультурной коммуникации в гостиничной сфере»	6 неделя	10
3	Выполнение практического задания №1 «Речевое взаимодействие представителей различных культур»	7 неделя	10
5	Написание реферата по теме: «Межкультурная коммуникация в современном мире».	10 неделя	20
6	Презентация по теме «Речевое взаимодействие».	12 неделя	10
	Зачет		20

¹ Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по разделу(модулю) «Языковая картина мира и языковая компетентность»</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре «Виды межкультурных коммуникативных барьеров».</i>	10
4	<i>Подготовка доклада ««Культурный шок, его симптомы и способы его преодоления», пропущенному студентом</i>	5
5	<i>Дополнительное тестирование по теме/модулю Невербальная коммуникация и ее формы»</i>	5
6	<i>Написание реферата по теме «Сущность и основные формы аккультурации »</i>	15
7	<i>Презентация по теме «Целевая и ключевая аудитория »</i>	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)»



Гуманитарный институт

Кафедра рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных
проблем

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.24. Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве».
Направление подготовки/специальность: 43.03.02 «Туризм».

Направленность (профиль): «Технология и организация туроператорских и
турагентских услуг»

Уровень образования: *бакалавриат*
Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц.

1. Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 3

Цель освоения дисциплины (модуля) «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве» является формирование, развитие и усовершенствование специальных компетенций в сфере межкультурной коммуникации, знакомство с основами профессиональной коммуникации в сфере туризма, овладение методами работы с иноязычными клиентами с учетом специфики лингвистических, национально-культурологических, прагматических, коммуникативных характеристик. Для студентов по направлению 43.03.02 «Туризм». Язык, на котором реализуется дисциплина – русский

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю): (ОПОП)

3.

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	3		3
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
Ук-5.1	УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	3		3
УК-5.2	Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учетом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий,	3		3

	различных социальных групп			
УК-5.3	. Обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач			3

4. 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	Кросс-культурная коммуникация в современном мире	3	6	12	30		
2	Кросс-культурная коммуникация и ИТ-технологии в туризме	3	8	16	36		
Итого часов:			14	28	66		ЗачетО

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	Кросс-культурная коммуникация в современном мире	3	2	2	40		
2	Кросс-культурная	3		2	62		

	коммуникация и ИР- технологии в туризме						
Итого часов:			2	4	102		ЗачетО

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Гуманитарный институт

Кафедра психологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.25 Человек и его потребности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры психологии
Протокол № 32 от 18 июня 2019 года

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:

Шумова Наталия Сергеевна, к.псих.н., доцент кафедры психологии
РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины «Человек и его потребности»

Цель освоения дисциплины «Человек и его потребности» - сформировать компетенции для качественной организации деятельности по обслуживанию различных сегментов потребителей, в соответствии с современными гостиничными технологиями. Сформировать восприятие своей профессии, как дела своего будущего. Раскрыть причины для роста интереса к развитию своих умений и навыков, мотивировать для обмена опытными разработками в области профессиональных интересов.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Человек и его потребности» относится к обязательной части Блока 1 рабочего учебного плана Б1.О.25 для набора 2019 года.

Программа курса разработана для формирования целостного представления студента о психологических факторах жизни человека и общества, связанных с успешностью овладения и осуществления им учебной и профессиональной деятельности.

Изучение курса «Человек и его потребности» следует за изучением дисциплины «Психология».

Прохождение данной дисциплины необходимо как предшествующее для изучения дисциплины «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» и является одним из элементов подготовки к прохождению преддипломной практики.

Итогом изучения данной дисциплины является оценка сформированности компетенций, указанных в пункте 3, при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-3	УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	2	5	

	команде УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе. УК-3.3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.			

Перечисляются формируемые в результате изучения дисциплины (модуля) компетенции (указывается шифр и наименование компетенции). Перечень компетенций приводится в соответствии с ФГОС, а также в соответствии с пунктом 1.7. ООП (ОПОП) и учебным планом.

Дополнительно описываются индикаторы достижения компетенций, способствующих формированию планируемых результатов освоения ООП (ОПОП), в соответствии с этапами развития указанных компетенций (пункт 1.8. ООП (ОПОП)).

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

Очная форма обучения

№ Раздел в и тем	Наименование тем и разделов	Семестр	Виды учебной работы, вкл. самостоятельную работу, обучающуюся в соотв-и с учеб-м пл-м (в академич-х часах)				Форм а промежу точно й атт-и (по сем-
			Занятия лекционно го типа	Занятия семинарск ого типа	Самостоят ельная работа	Контроль	
Раздел 1	Комплексный подход исследования человека как целостности, представление о человеке как социально-природном существе, общности и в то же время различия его социальной сущности и биологической природы	2					Заче т
1.1	Отражение потребностей в психике человека	2	2	2	4		
1.2	Роль психологических исследований в развитии социально-культурного сервиса и туризма	2	2	2	4		
Раздел 2	Классические научные идеи социоприродных измерений человека; социальная и экономическая зависимость	2					

	различных видов бытового обслуживания; обеспечение оптимальной инфраструктуры обслуживания с учетом природных и социальных факторов					
2.1	Основные направления и этапы развития потребностей. Индивидуальные психофизиологические особенности – основа потребностей и запросов человека	2	2	2	4	
2.2	Потребности и мотивы в структуре личности	2	2	2	4	
2.3	Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов, методы удовлетворения потребностей сферой сервиса	2	2	2	4	
2.4	Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости	2	2	2	4	
Раздел 3.	Основные потребности и психофизиологические возможности человека, их связь с социальной активностью	2				
3.1	Индивидуальные особенности и психическое состояние человека в практике туризма	2	2	2	4	
3.2	Межличностные отношения	2	2	2	4	
3.3	Общение	2	2	2	2	
3.4	Психология конфликта	2	2	2	2	
3.5	Психология имиджа	2	2	2	2	
3.6	Ораторское искусство в социально-культурном сервисе и туризме	2		2	4	
	Итого: 72		14	16	42	

Заочная форма обучения

№ Раздел ов и тем	Наименование тем и разделов	Семестр	Виды учебной работы, вкл. самостоят-ю работу, обуч-ся в соотв-и с учеб-м пл-м (в академич-х часах)				Форма проме жуточ ной атт-и (по сем-м)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
Раз- дел 1	Комплексный подход исследования человека как целостности, представление о человеке как социально-природном существе, общности и в то же время различия его социальной сущности и биологической природы	5					Зачет
1.1	Отражение потребностей в психике человека	5	2		4		

1.2	Роль психологических исследований в развитии гостиничного дела	5			4	
Раз-дел 2	Классические научные идеи социоприродных измерений человека; социальная и экономическая зависимость различных видов бытового обслуживания; обеспечение оптимальной инфраструктуры обслуживания с учетом природных и социальных факторов	5				
2.1	Основные направления и этапы развития потребностей. Индивидуальные психофизиологические особенности – основа потребностей и запросов человека	5		2	4	
2.2	Потребности и мотивы в структуре личности	5		2	4	
2.3	Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов, методы удовлетворения потребностей сферой сервиса	5			4	
2.4	Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости	5			4	
Раз-дел 3.	Основные потребности и психофизиологические возможности человека, их связь с социальной активностью	5				
3.1	Индивидуальные особенности и психическое состояние человека в практике гостиничного дела	5			4	
3.2	Межличностные отношения	5			4	
3.3	Общение	5			4	
3.4	Психология конфликта	5			10	
3.5	Психология имиджа	5			10	
3.6	Ораторское искусство в гостиничном деле	5			10	
	Итого: 72		2	4	66	

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 по всей дисциплине для студентов очной формы обучения во 2 семестре и заочной формы обучения в 5 семестре

1. Основные понятия теории потребностей. Потребности и сервисная деятельность.
2. Классификации потребностей.
3. Человек и его место в мире. Мировоззрение и потребности.
4. Человек как социальное существо. Взаимное опосредование биологического и социального в развитии психики человека.
5. Биологические и социальные потребности.
6. Материальные и духовные потребности.
7. Индивидуальные и общественные потребности.
8. Потребности и способности.
9. Потребности и система ценностей.
10. Производство и потребление: взгляд на потребности человека с точки зрения экономики.
11. Экономическое развитие общества и исторические типы потребления.
12. История развития и национальные особенности потребления в России.
13. Потребление в современной России: воздействие социальных и природных факторов на сервисную деятельность.
14. Потребность в смысле жизни и самоактуализации (по работам А. Маслоу и К. Обуховского).
15. Сервисная деятельность и удовлетворение потребностей. Методы сервисной деятельности.
16. Роль психологических исследований в развитии гостиничного дела.
17. Соотношение мотивов и потребностей.
18. Виды потребностей и их структура.
19. Закон возрастающих потребностей. Основные направления и этапы развития потребностей.
20. Теория предельной полезности.
21. Классификация мотивов. Осознаваемые и неосознаваемые мотивы.
22. Понятия индивида и личности в психологии. Биологическое и социальное в личности.
23. Структура личности. Особенности личности. Индивидуализация.
24. Производство и потребности общества. Деятельность как предмет психологии. Интериоризация и экстериоризация.
25. Краткая характеристика общей сферы сервиса. Методы удовлетворения потребностей сферой сервиса.
26. Взаимное опосредование биологического и социального в развитии психики человека. Основные факторы, определяющих психическое развитие человека.
27. Психологическая диагностика на основе наблюдения.
28. Структура перцептивного процесса и механизмы социального познания.
29. Схемы первого впечатления.
30. Вербально-коммуникативные методы в психодиагностике.
31. Общественные и межличностные отношения.

32. Особенности межличностных отношений в зависимости от пола, возраста, национальности, свойств темперамента, состояния здоровья, профессии, опыта общения с людьми.
33. Группа и коллектив. Условные и реальные группы. Численность групп как психологический фактор. Степень организованности групп: диффузные, ассоциации, корпорации, коллективы.
34. Механизмы и эффекты общения.
35. Профессиональное общение и внушение. Виды внушения.
36. «Конфликтные зоны» туристской деятельности. Виды и типы конфликтов в гостиничном деле. Причины конфликтов.
37. Социально-психологическая природа имиджа. Понятие имиджа.
38. Внутренний и внешний имидж. Корпоративная культура.
39. Язык и речь. Психологические функции речи.
40. Виды речи, особенности устной речи. Монологическая и диалогическая речь. Коммуникативные и экспрессивные возможности устной речи. Письменная речь и ее особенности.
41. Речь и сознание. Мышление и речь, логическое познание. Понятия, суждения, умозаключения. Особенности личности, связанные с развитием речи.
42. Понимание речи, психологические основы овладения устной и письменной речью. Развитие речи, основные этапы и вехи ее развития в детском возрасте. Развитие речи в юношеские годы и совершенствование речи взрослого человека.
43. Значение речи в гостиничном деле. Ситуации, требующие высокого уровня владения речью. Особенности речи профессионала в гостиничном деле.
44. Психологические аспекты ораторского искусства в экскурсии.

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

а) Основная литература:

1. Щербина, О.А. Психические состояния человека в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Т.А. Болдырева, Оренбургский гос. ун-т, О.А. Щербина. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 109 с. — ISBN 978-5-7410-1768-5. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/646131>
2. К типологии человеческих потребностей. Статья третья. Социальные потребности человека. Часть 2 [Электронный ресурс] / Момджян // Вестник Московского университета. Серия 7. Философия. — 2017. — №2. — С. 101-114. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/613258>

б) Дополнительная литература:

1. Бордовская, Н.В. Психология и педагогика : учеб. для студентов вузов : доп. Умо по направлениям пед. образования М-ва образования и науки РФ / Н.В. Бордовская, С.И. Розум. - СПб.: Питер, 2014. - 620 с.: ил. [230712](#)
2. Шиповская, Л.П. Человек и его потребности : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 100101, 100103, 100110 : рек. УМО учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма Минобрнауки

России / Л.П. Шиповская. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 431 с.: табл. [218738](#)

3. Рамендик, Д.М. Общая психология и психологический практикум : учеб. пособие для студентов вузов : доп. Советом по психологии УМО по клас. унив. образованию / Д.М. Рамендик. - М.: форум, 2009. - 303 с.: ил. [175461](#)
4. Рамендик, Д.М. Управленческая психология : учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по группе специальностей Экономика и упр. : доп. М-вом образования РФ / Д.М. Рамендик. - М.: форум: ИНФРА-М, 2010. - 254 с.: ил. [188942](#)
5. Сергеев А. М. Поведение потребителей: учебное пособие: Полный курс МВА: Решающий фактор успешной маркетинговой компании / В.М. Сергеев, Е.А. Бойченко. — М.: Эксмо, 2006. — 320 с.

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

- 1.<http://www.glossary.ru> – электронная библиотека по психологии.
- 2.<http://psyberia.ru/data/2509> - электронная библиотека по психологии.
- 3.<http://www.psyinst.ru/library> - электронная библиотека по психологии.
- 4.<http://www.koob.ru/> - электронная библиотека по психологии.
- 5.<http://azps.ru> - А. Я. Психология: тесты, тренинги, словарь, статьи
- 6.<https://ht-lab.ru/> - тестирование и оценка результатов тестирования. Лаборатория «Гуманитарные технологии»
- 7.<http://www.fictionbook.ru/>- электронная библиотека по психологии.
- 8.<http://www.krugosvet.ru/> - энциклопедия «Кругосвет».
- 9.<http://psynavigator.ru/>- психологический навигатор. Все о психологическом консультировании и психотерапии.
- 10.<http://www.childpsy.ru> – детский психолог: психология для специалистов.
- 11.http://zhurnal.lib.ru/editors/s/shkolxnyj_p/ - журнал «Самиздат». Школьный психолог: методические материалы.
- 12.<http://www.voppsy.ru/> - сайт журнала «Вопросы психологии».
- 13.<http://www.psihologam.ru/> - информационный ресурс для психологов о психопатологии, психических болезнях, психиатрии, психических отклонениях и других нарушениях психики.
- 14.<http://www.psychology-online.net/> - электронная библиотека по психологии.
- 15.<http://flogiston.ru/library> - электронная библиотека по психологии.
- 16.<http://ihtik.lib.ru/>- электронная полнотекстовая «Библиотека Ихтика».
- 17.<http://www.childpsy.ru/> - детский психолог. Психология для специалистов.
- 18.<http://www.psyinst.ru/library.php> - библиотека института психотерапии и клинической психологии.
- 19.i-exam.ru – обучающая и контролирующая компьютерная программа (Интернет-ресурс)
- 20.<http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека

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

- программное обеспечение дисциплины:

1.Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15

2.Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30
Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус). Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30

3.AcrobatReaderDC. Лицензия не требуется.

- современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

2.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru

3.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

4.Информационно-правовой портал «Гарант». Интернет – версия
<http://www.garant.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Психология физической культуры и спорта» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Мультимедийной аудитории, включающей специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к справочно-правовой системе.

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

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Человек и его потребности» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: психологии.

Сроки изучения дисциплины «Человек и его потребности» 2 семестр очной и 5 семестр заочной форм обучения;

Форма промежуточной аттестации:

для очной и заочной формы обучения – **зачет**.

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

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения*	Макс. кол-во баллов**
I	Конспекты по тематике лекционных занятий и ответы по темам лекций: 1. Отражение потребностей в психике человека 2. Потребности и мотивы в структуре личности 3. Деятельность и ее особенности в гостиничном деле 4. Роль психологических исследований в развитии гостиничного дела 5. Основные направления и этапы развития потребностей. 6. Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов 7. Методы удовлетворения потребностей сферой сервиса 8. Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости 9. Индивидуальные психофизиологические особенности человека – основа запросов и потребностей человека 10. Учет индивидуальных особенностей в практике гостиничного дела 11. Психическое состояние человека в практике гостиничного дела 12. Межличностные отношения 13. Общение 14. Психология конфликта 15. Психология имиджа 16. Ораторское искусство в гостиничном деле	2.02-21.06/2.09-21.12	30 балло в за рефе раты
2	Тестирование и освоение методики : 1. Тест Люшера 2. Анализ процесса взаимодействия по комплексам вербальных и невербальных признаков на основе научного наблюдения (Р.Ф. Бейлз в модификации М. Битяновой). 3. Карта латеральных признаков.	2.02-21.06/2.09-21.12	30

	4. Тревожность. Самооценка личности. 5. Выявление индивидуальных особенностей внимания в учебно-профессиональной деятельности 6. Выявление индивидуальных особенностей памяти в учебно-профессиональной деятельности 7. Выявление индивидуальных особенностей мышления в учебно-профессиональной деятельности 8. Психологический возраст. 9. Исследование темперамента (ЕРІ-опросник Айзенка). 10.Способности (Г.Айзенк) 11.Развитие навыков определения эмоциональных состояний по комплексам невербальных признаков. 12.Определение влияния стереотипов на формирование представления и оценку другого человека. 13.Социометрия 14.Опросник Томаса (определение способа поведения в конфликте) 15.Исследование ригидности речи. 16.Эгоизм		
3	Итоговый тест по дисциплине	2.02-21.06/2.09-21.12	10
4	Посещение занятий	2.02-21.06/2.09-21.12	10
	Зачет по дисциплине		20
	ИТОГО		100

**в соответствии с календарным учебным графиком очной/заочной формы обучения*

***примерные нормы оценки заданий в баллах на оценку «отлично»*

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Макс. кол-во баллов
1	Конспекты по тематике лекционных занятий и ответы по темам лекций: 1. Отражение потребностей в психике человека 2. Потребности и мотивы в структуре личности 3. Деятельность и ее особенности в гостиничном деле 4. Роль психологических исследований в развитии гостиничного дела 5. Основные направления и этапы развития потребностей. 6. Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов 7. Методы удовлетворения потребностей сферой сервиса 8. Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости 9. Индивидуальные психофизиологические особенности человека – основа запросов и потребностей человека 10.Учет индивидуальных особенностей в практике гостиничного дела 11.Психическое состояние человека в практике гостиничного дела 12.Межличностные отношения 13.Общение 14.Психология конфликта 15.Психология имиджа 16.Ораторское искусство в гостиничном деле	2.02-21.06/2.09-21.12	30 баллов за рефераты
2	Темы рефератов (один реферат за пропущенное практическое занятие) 1.Современное психологическое понимание природы общения.	2.02-21.06/2.	30

	2.Теоретико-экспериментальные основы системного контент-анализа ситуации общения. 3.Общепсихологические закономерности самопрезентации и эффективность деятельности. 4.Экспресс-диагностика психологического, эмоционального состояния человека. 5.Пути предупреждения конфликтных ситуаций в деловом общении. 6.Моделирование гармоничного «образа Я» для построения адекватного взаимодействия. 7.Саморегуляция, как профилактика профессионального выгорания и профессиональной деформации. 8.Влияние акцентуированных черт характера на эффективность деятельности. 9.Эффективное использование психофизиологических и психологических ресурсов личности в стрессогенных ситуациях. 10.Оптимальные стратегии взаимодействия с клиентом – потребителем услуг в конфликтных ситуациях. 11.Поведение клиента как выражение отношения к предлагаемым услугам. 12.Восприятие внешнего облика клиента. Первое впечатление. Атрибуты внешности. 13.Мимика и пантомимика в системе общения. 14.Особенности невербального поведения потребителя услуг. 15.Социально- психологические типы личности клиента. 16.Рольные ожидания и роли в общении (теория транзактного анализа Э.Берна). 17.Предпочтительные качества личности специалиста по туризму. 18.Поведение человека как проявление отношения к чему-либо или к кому-либо. 19.Основные сигналы функционального эмоционального состояния человека. 20.Теория влияния внешнего облика и речевого поведения работника на личность потребителя. 21.Содержание внешнего облика человека. Соотношение атрибутов внешности и достатка. 22.Поведение личности в конфликте. 23.Самодиагностика конфликтности личности. 24.Технологии управления конфликтами. 25.Методологические основы социально-психологического тренинга. 26.Проблемы правильного распознавания индивидуальных особенностей и психологического состояния человека 27..Особенности речи клиента в зависимости от темперамента 28.Определение типа характера клиента по его проявлениям. 29..Экспресс-диагностика текущего функционального эмоционального состояния потребителя услуг. 30.Мимика, жестика, пантомимика как выражение психологического состояния клиента. 31.Расшифровка взгляда. Визуальный контакт и готовность к сотрудничеству. 32.Оценка эмоционального состояния человека по невербальным средствам общения. 33.Технологии рационального поведения в конфликте. 34.Пути преодоления конфликтных ситуаций.	09- 21.12	

	35.Технологии управления эмоциями в переговорном процессе. 36.Технологии личного влияния на поведение клиента.		
3	Итоговый тест по дисциплине	2.02- 21.06/2. 09- 21.12	10
	<i>Зачет по дисциплине</i>		20
	ИТОГО		90

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся 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 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 психологии

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Б1.О.25 Человек и его потребности»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 2 на очной, 5 на заочной форме обучения.

3.Цель освоения дисциплины (модуля): сформировать компетенции для качественной организации деятельности по обслуживанию различных сегментов потребителей, в соответствии с современными гостиничными технологиями. Сформировать восприятие своей профессии, как дела своего будущего. Раскрыть причины для роста интереса к развитию своих умений и навыков, мотивировать для обмена опытными разработками в области профессиональных интересов.

Дисциплина «Человек и его потребности» реализуется на русском языке.

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

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1. Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия

УК-3.2. Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.

УК-3.3. Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.

5.Краткое содержание дисциплины:

Очная форма обучения

№ Раздел в и тем	Наименование тем и разделов	Семестр	Виды учебной работы, вкл. самостоятельную работу, обучающуюся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестру)
			Занятия лекционно- го типа	Занятия семинарско- го типа	Самостоятельная работа	Контроль	
Раздел 1	Комплексный подход исследования человека как целостности, представление о человеке как социально-природном существе, общности и в то же время различия его социальной сущности и биологической природы	2					Зачет
1.1	Отражение потребностей в психике человека	2	2	2	4		
1.2	Роль психологических исследований в развитии социально-культурного сервиса и туризма	2	2	2	4		
Раздел 2	Классические научные идеи социоприродных измерений человека; социальная и экономическая зависимость различных видов бытового	2					

	обслуживания; обеспечение оптимальной инфраструктуры обслуживания с учетом природных и социальных факторов					
2.1	Основные направления и этапы развития потребностей. Индивидуальные психофизиологические особенности – основа потребностей и запросов человека	2	2	2	4	
2.2	Потребности и мотивы в структуре личности	2	2	2	4	
2.3	Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов, методы удовлетворения потребностей сферой сервиса	2	2	2	4	
2.4	Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости	2	2	2	4	
Раздел 3.	Основные потребности и психофизиологические возможности человека, их связь с социальной активностью	2				
3.1	Индивидуальные особенности и психическое состояние человека в практике туризма	2	2	2	4	
3.2	Межличностные отношения	2	2	2	4	
3.3	Общение	2	2	2	2	
3.4	Психология конфликта	2	2	2	2	
3.5	Психология имиджа	2	2	2	2	
3.6	Ораторское искусство в социально-культурном сервисе и туризме	2		2	4	
	Итого: 72		14	16	42	

Заочная форма обучения

№ Разделов и тем	Наименование тем и разделов	Семестр Занятия	Виды учебной работы, вкл. самостоятельную работу, обуч-ся в соотв-и с учеб-м пл-м (в академич-х часах)				Форма промежуточной атт-и (по сем-м)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
Раздел 1	Комплексный подход исследования человека как целостности, представление о человеке как социально-природном существе, общности и в то же время различия его социальной сущности и биологической природы	5			4		Зачет
1.1	Отражение потребностей в психике человека	5	2		4		
1.2	Роль психологических исследований в развитии гостиничного дела	5			4		

Раз- дел 2	Классические научные идеи социоприродных измерений человека; социальная и экономическая зависимость различных видов бытового обслуживания; обеспечение оптимальной инфраструктуры обслуживания с учетом природных и социальных факторов	5			4	
2.1	Основные направления и этапы развития потребностей. Индивидуальные психофизиологические особенности – основа потребностей и запросов человека	5		2	4	
2.2	Потребности и мотивы в структуре личности	5		2	4	
2.3	Структура обслуживания с учетом природных и социальных факторов, методы удовлетворения потребностей сферой сервиса	5			4	
2.4	Социоприродные изменения человека и динамика его потребностей, оценка их социальной значимости	5			4	
Раз- дел 3.	Основные потребности и психофизиологические возможности человека, их связь с социальной активностью	5			4	
3.1	Индивидуальные особенности и психическое состояние человека в практике гостиничного дела	5			4	
3.2	Межличностные отношения	5			4	
3.3	Общение	5			4	
3.4	Психология конфликта	5			4	
3.5	Психология имиджа	5			4	
3.6	Ораторское искусство в гостиничном деле	5			10	
	Итого: 72		2	4	66	

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.О.26 Охрана труда и техника
безопасности в организациях сферы
гостеприимства и общественного
питания»**

Направление подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019 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: Букаева Ирина Николаевна, к.ю.н., доцент, кафедра экономики и права

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

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у студентов навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности потребителей и персонала предприятий.

Задачами изучения дисциплины являются реализация требований Государственного образовательного стандарта высшего образования в области техники безопасности по вопросам:

- теоретических и экспериментальных исследований явлений, ведущих к травматизму и заболеваниям на производстве;
- всестороннего анализа причин производственного травматизма, профессиональных заболеваний и отравлений, пожаров и взрывов, происходящих на производстве;
- исследования и изучения природы вредности и опасности применяемых на производстве, перевозимых и хранящихся веществ и материалов;
- сравнительной оценки с точки зрения техники безопасности разнообразного производственного оборудования и технологических процессов, рекомендуемых к внедрению.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной вариативной части (Б1. О.26) образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), реализуемый по направлению подготовки бакалавров 43.03.03. Гостиничное дело.

Настоящая дисциплина является обязательной в системе подготовки бакалавра и базируется на знаниях и навыках, приобретённых студентами в ходе изучения основ физики, электротехники, математики и других как естественных, так и общественных наук и др.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен знать санитарию и гигиену питания, оборудование предприятий общественного питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; уметь работать со специальной литературой для выработки оптимальных решений по организации охраны труда на предприятиях общественного питания. В результате освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», полученные знания помогут студенту успешно справиться с выполнением преддипломной практики и выпускной квалификационной работы.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студентов:
студент должен:

УК-8- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Владеть:

- методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве;
- навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
- навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций

В дальнейшем знания, умения и навыки студентов, сформированные в процессе изучения трудового права, используются при выполнении учебно-исследовательских аналитических работ, курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

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

Процесс изучения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

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
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	2		2
	УК-8.2. Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	2		2
	УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	2		2
	УК-8.4. Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.			

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

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	Раздел 1. Основы охраны труда	2	5	5	24		
3	Тема 1.1. Основные принципы обеспечения охраны труда	2	2	2	6		
4	Тема 1.2. Основные положения трудового права	2	1	1	3		
5	Тема 1.3. Правовые основы охраны труда	2	1	2	3		
6	Тема 1.4. Государственное регулирование в сфере охраны труда	2	1	2	3		
7	Тема 1.5. Государственные нормативные требования по охране труда	2	-	1	3		
8	Тема 1.6. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	2	-	1	3		
9	Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда	2	-	2	3		
10	Раздел 2. Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности	2	9	11	18		
11	Тема 2.1 Основы предупреждения производственного травматизма	2	2	2	3		
12	Тема 2.2 Техническое обеспечение оборудования и инструмента, технологических процессов	2	2	2	3		
13	Тема 2.3 Обеспечение	2	2	2	4		

	электробезопасности						
14	Тема 2.4 Обеспечение пожарной безопасности	2	2	2	4		
15	Тема 2.5 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях	2	1	3	4		
							Зачёт
Итого часов:	72		14	16	42		

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

___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	
1	Раздел 1. Основы охраны труда	2	1	1	40		
2	Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности труда	2	1	-	5		
3	Тема 1.2. Основные положения трудового права	2	-	-	5		
4	Тема 1.3. Правовые основы охраны труда	2	-	1	5		

5	Тема 1.4. Государственное регулирование в сфере охраны труда	2	-	-	5		
6	Тема 1.5. Государственные нормативные требования по охране труда	2	-	-	5		
7	Тема 1.6. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	2	-	-	5		
8	Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда	2	-	-	5		
9	Раздел 2. Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности	2	1	1	28		
10	Тема 2.1 Основы предупреждения производственного травматизма	2	1	-	5		
11	Тема 2.2 Техническое обеспечение оборудования и инструмента, технологических процессов	2	-	1	5		
12	Тема 2.3 Обеспечение электробезопасности	2	-	-	5		
13	Тема 2.4 Обеспечение пожарной безопасности	2	-	-	5		
14	Тема 2.5 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях	2	-	-	8		
							Зачёт
Итого часов:			4	4	64		72

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).

Текущий контроль и оценка результатов обучения осуществляется в ходе выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, решения ситуационных (практических) задач и написание эссе и рефератов.

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

Промежуточный контроль и оценка результатов обучения по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» осуществляется путем ответа на контрольные вопросы и решения итогового тестового задания на зачете.

Вопросы к зачету:

1. Какие документы регламентируют охрану труда на предприятии?
2. Какие главы в трудовом кодексе Российской Федерации связаны с вопросами охраны труда?
3. Каким образом обеспечивают средствами индивидуальной защиты?
4. Перечислить органы надзора и контроля по охране труда и их функции.
5. Какой должен быть оптимальный режим труда и отдыха?
6. Перечислить виды ответственности за нарушения правил по охране труда. Дать их краткую характеристику
7. Каковы могут быть неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека?
8. Что собой представляет «нормативный правовой акт», «подзаконный акт»?
9. Каковы основные направления государственной политики в области охраны труда?
10. Перечислить основные государственные гарантии работника.
11. Охарактеризуйте систему государственных нормативных актов по охране труда.
12. Перечислить основные причины возникновения несчастных случаев на производстве.
13. Какие несчастные случаи на предприятии подлежат учету и расследованию?
14. Последовательность расследований несчастных случаев на производстве.
15. Какие мероприятия проводят для снижения и предупреждения травматизма на предприятиях?
16. Что является вредным производственным фактором? Перечислите вредные производственные факторы.
17. Результаты воздействия биологических вредностей на человека.
18. Какие мероприятия проводятся по уменьшению образования и распространения пыли? Чем вредна пыль?
19. Как влияют изменения влажности в рабочем помещении на человека?
20. Сформулируйте правила личной гигиены работников на предприятиях.
21. Как можно снизить вредное воздействие электромагнитного излучения?
22. Какие виды вентиляции устанавливают на предприятиях?
23. Какие санитарно - гигиенические требования предъявляются к системе отопления?
24. Опишите виды освещения.
25. Что такое коэффициент естественного освещения?
26. Охарактеризуйте назначение и виды источников искусственного света
27. По каким признакам классифицируются загрязнения воздушной среды помещений?
28. Какие вещества относятся к вредным и токсичным?
29. Какими путями вредные вещества проникают в организм человека и выводятся из него?
30. Дайте пояснение процессу идентификации опасных и вредных производственных факторов с целью выявления рисков и управления рисками.
31. Какие требования по технике безопасности предъявляются к механическому и электромеханическому оборудованию?
32. Какие травмы характерны при работе с механическим оборудованием?
33. Перечислить правила эксплуатации установок на предприятиях общественного питания
34. Перечислить виды опасностей при работе с хладагентами
35. Перечислить технические меры защиты от ионизирующего излучения
36. Какие физические параметры характеризуют вибрацию?
37. Укажите последствия воздействий интенсивного шума на человека
38. Охарактеризуйте общие проблемы охраны труда и охраны окружающей среды

39. Причины возрастания экологических проблем в современном обществе
40. Какие существуют нормы финансирования мероприятий по улучшению условий труда и охраны труда?
41. Перечислить опасные вредные факторы пожара
42. Какие опасные условия воздействия на человека токсичных продуктов горения и недостатка кислорода при пожаре?
43. Каков механизм возникновения и развития взрыва в производственных условиях?
44. Какие существуют средства пожаротушения и огнегашения?
45. Назначение и роль пожарной сигнализации.

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

а) Основная литература:

1. Готлиб Я. Г. Аттестация рабочих мест по условиям труда: учебное пособие для студентов вузов / Я. Г. Готлиб, В. А. Девисилов, Е. А. Старча. - М. : ФОРУМ, 2012. - 544 с.
2. Никифоров Л. Л. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по направл. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и подгот. специалитета по направл. "Биоэкология" / Л. Л. Никифоров, В. В. Персиянов. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 297 с.
3. Татаренко В.И. Основы безопасности труда в техносфере: учебник для студентов вузов / В. И. Татаренко, В. Л. Ромейко, О. П. Ляпина ; под ред. В. Л. Ромейко. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 351 с.
4. Трудовое право России: учебник [для студентов, аспирантов юрид. вузов] / [авт. кол.: Ю. П. Орловский, Д. Л. Кузнецов, А. Ф. Нуртдинова и др.] ; отв. ред.: Ю. П. Орловский, А. Ф. Нуртдинова. - 3-е изд. - М. : КОНТРАКТ : ИНФРА-М, 2014. - VIII, 648 с.

б) Дополнительная литература:

1. Масленникова И. С. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов вузов / И. С. Масленникова, О. Н. Еронько. - 4-е изд., перераб. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - (Высшее образование : Бакалавриат).
2. Микрюков В. Ю. Безопасность в техносфере: учебник для студентов вузов / В. Ю. Микрюков. - М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2014. - 251 с. : ил.
3. Микрюков В.Ю. Безопасность в техносфере: учебник для студентов вузов / В. Ю. Микрюков. - М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2013. - 251 с. : ил.
4. Татаренко В.И. Основы безопасности труда в техносфере: учебник для студентов вузов / В. И. Татаренко, В. Л. Ромейко, О. П. Ляпина ; под ред. В. Л. Ромейко. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 351 с.

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

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant-plus.ru/urist/http://lawconst.ru/urist.php>
2. Сервер посвящён широкому спектру правовой информации по всем отраслям права.

Система ГАРАНТ www.garant.ru

3. На сайте содержатся последние новости российского законодательства. <http://republic.cap.ru/200642/102.HTM>

4. На сайте содержится информационный блок «Большая библиотека юриста». www.pravovest.ru – Москва garantmoscow.ru – Москва

На сайте представлена информационная система ПРАВОБЕСТ.

5. URL : <http://www.technormativ.ru/index.php/labour-safety.html> - Технорматив - Охрана труда Система Технорматив содержит полные тексты большого количества документов по охране труда - стандарты по охране труда (ГОСТы), законодательные акты, руководящие документы по охране труда и промышленной безопасности (РД), правила по охране труда (ПОТ), типовые инструкции по охране труда (ТОИ, ТИ) и другие документы.

6. URL : <http://www.tehbez.ru> – Охрана труда: портал информационной поддержки охраны труда и техники безопасности. ГОСТы. Аттестация рабочих мест. Инструкции по охране труда. Безопасность. Нормы выдачи спецодежды. Каталог спецодежды. Службы охраны труда на предприятии. Инструктаж сотрудников. Несчастные случаи на производстве и профзаболевания. Страхование. Обучение. Органы контроля и надзора. Законодательство. Информация.

7. URL : <http://oxtrud.narod.ru> – Охрана труда - бесплатный сайт по охране труда. Формы документов, законы, правила по охране труда, инструкции по охране труда.

8. URL : <http://ohranatruda.ru> – информационный портал «Охрана труда в России». Для инженеров по охране труда и всех, кому интересны вопросы производственной безопасности. Содержит базу нормативных правовых актов (законы, указы, постановления, приказы, распоряжения, правила, инструкции, положения и др.) по технике безопасности, промышленной и пожарной безопасности, статистические данные о состоянии условий и охраны труда в Российской Федерации, интересные статьи и публикации. Сайт дает своим пользователям возможность принять участие в обмене полезными файлами, получить консультации специалистов и быть в курсе всех значимых событий и мероприятий в профессиональной сфере.

9. URL : <http://www.tehdoc.ru> – Техдок.ру – сайт по охране труда и промышленной безопасности. Архив документов (библиотека инженера по охране труда): Аттестация, сертификация, экспертиза; Вредные условия труда; Гигиенические критерии и нормативы; Законы, комментарии; Нормативные документы; Обучение по охране труда; Охрана труда женщин; Охрана труда подростков; Охрана труда инвалидов; Пожарная безопасность; Положения, руководящие документы; Постановления, письма, приказы, распоряжения; Правила безопасности (ПБ, РД, ВРД); Правила по охране труда (ПОТ); Промышленная безопасность; Расследование и учет несчастных случаев и профзаболеваний. Страхование; Санитарные нормы и правила (СанПиН, СП); Спецодежда, спецобувь; Стандарты системы безопасности труда (ССБТ); Тарифно-квалификационные справочники (ЕТКС); Типовые инструкции по организации безопасного производства работ; Типовые инструкции по охране труда; Типовые инструкции, положения для ИТР; Инструкции по охране труда при производстве различных видов работ; Инструкции по охране труда для различных специальностей работников; Трудовой кодекс, КОАП, Конституция РФ. Магазин. Каталог предприятий, ориентированных на сферу охраны труда; Форум.

10. URL : <http://служба-аттестации-рабочих-мест.рф> – Служба аттестации рабочих мест (г. Новосибирск). Услуги по аттестации рабочих мест, энергоаудиту, аутсорсингу охраны труда, производственному контролю.

11. URL : <http://otd-lab.ru> – Охрана труда: международный сайт по охране труда для инженеров и специалистов по охране труда. Кадры. Охрана труда. Пожарная безопасность. Промышленная безопасность. Электробезопасность. Охрана окружающей среды. ГО и ЧС; тесты, документы, словарь, статьи, статистика, блоги, вопросы и ответы, форум, организации по охране труда, новинки.

12. URL : <http://dvkuot.ru> – сайт Клуба инженеров по охране труда (КИОТ, РФ, ДВФО, Приморский край). Охрана труда, техника безопасности, труд и здоровье, образцы документов по охране труда, охрана труда в Приморье.

13. URL : <http://cap2.ucoz.ru> – сайт «Школа инженера по охране труда». Рекомендации по организации охраны труда. Охрана труда в сельском хозяйстве. Охрана труда в медицине. Охрана труда в строительстве. Материалы в помощь уполномоченным по охране труда. Видео про охрану труда и пожарную безопасность. Нормативные документы по охране труда. Трудовое право. Труд и здоровье. Новости медицины. Квантовый переход. Обратная связь. Рефераты по охране труда. Полезные книги и документы.

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
- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» для обучающихся Гуманитарного института направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профиля) «Гостиничная деятельность» 1 курса очной формы обучения и 2 курса заочной формы обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономики и права.

Сроки изучения дисциплины: 1 семестр (очная форма) и 2 семестр (заочная форма).

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Тест №1 по Разделу 1 « Основы охраны труда»	6	35
2	Тест №2 по Разделу 2 «Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности»	13	35
10	Посещение занятий	В течение семестра	10
	зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Выполнение практического занятия №1 по Разделу 1 « Основы охраны труда»	15
3	Выполнение практического задания по Разделу № 2 «Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности»	15
4	Собеседование по темам, пропущенным студентом	10
5	Тестирование по разделам	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 позволяют набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия, оцениваются при помощи следующих оценочных средств:

- Собеседование (Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п)
- Выполнение практических заданий (выполнение разноуровневых задач и заданий - Различают задачи и задания: репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения).
- Выполнение тестовых заданий.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости 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

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**

**«Б1.О.26 Охрана труда и техника безопасности в
сфере гостеприимства и общественного
питания»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным
планом)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц.

2.Семестр освоения дисциплины: 1 семестр (очное) и 2 семестр (заочное).

1.Цель освоения дисциплины: Предмет «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является учебной дисциплиной, которая рассматривает основные вопросы, связанные с созданием здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на производстве, в том числе в вычислительных центрах и на предприятиях, где в кабинетах установлены персональные компьютеры и офисная техника. Научной базой предмета служат: теоретические и экспериментальные исследования явлений, ведущих к травматизму и заболеваниям на производстве; всесторонний анализ причин производственного травматизма, профессиональных заболеваний и отравлений, пожаров и взрывов, происходящих на производстве; исследование и изучение природы вредности и опасности применяемых на производстве, перевозимых и хранящихся веществ и материалов; сравнительная оценка с точки зрения техники безопасности разнообразного производственного оборудования и технологических процессов, рекомендуемых к внедрению.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	2		2
	УК-8.2. Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	2		2
	УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	2		2

развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.4. Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.			

1.Краткое содержание дисциплины:

По очной форме:

№	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	Раздел 1. Основы охраны труда	2	5	11	24		
3	Тема 1.1. Основные принципы обеспечения охраны труда	2	2	2	6		
4	Тема 1.2. Основные положения трудового права	2	1	1	3		
5	Тема 1.3. Правовые основы охраны труда	2	1	2	3		
6	Тема 1.4. Государственное регулирование в сфере охраны труда	2	1	2	3		
7	Тема 1.5. Государственные нормативные требования по охране труда	2	-	1	3		
8	Тема 1.6. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	2	-	1	3		
9	Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда	2	-	2	3		
10	Раздел 2. Специальные вопросы	2	5	11	16		

	обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности						
11	Тема 2.1 Основы предупреждения производственного травматизма	2	1	2	3		
12	Тема 2.2 Техническое обеспечение оборудования и инструмента, технологических процессов	2	1	2	3		
13	Тема 2.3 Обеспечение электробезопасности	2	1	2	3		
14	Тема 2.4 Обеспечение пожарной безопасности	2	1	2	3		
15	Тема 2.5 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях	2	1	3	4		
							Зачёт
Итого часов:	72		14	16	42		

По заочной форме 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	Раздел 1. Основы охраны труда	2	1	1	40		
2	Тема 1.1. Основные принципы обеспечения безопасности труда	2	1	-	5		
3	Тема 1.2. Основные положения трудового права	2	-	-	5		
4	Тема 1.3. Правовые основы охраны труда	2	-	1	5		
5	Тема 1.4. Государственное регулирование в сфере охраны труда	2	-	-	5		
6	Тема 1.5. Государственные нормативные требования по охране труда	2	-	-	5		
7	Тема 1.6. Обязанности и ответственность работников по	2	-	-	5		

	соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка						
8	Тема 1.7. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда	2	-	-	5		
9	Раздел 2. Специальные вопросы обеспечения охраны труда и безопасности производственной деятельности	2	1	1	28		
10	Тема 2.1 Основы предупреждения производственного травматизма	2	1	-	5		
11	Тема 2.2 Техническое обеспечение оборудования и инструмента, технологических процессов	2	-	1	5		
12	Тема 2.3 Обеспечение электробезопасности	2	-	-	5		
13	Тема 2.4 Обеспечение пожарной безопасности	2	-	-	5		
14	Тема 2.5 Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях	2	-	-	8		
							Зачёт
Итого часов:			4	4	64		72

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



Гуманитарный Институт

Кафедра менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.О.27Тайм-менеджмент»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная и заочная

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного Института
Протокол №1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина
(наименование)
Протокол № 26 от «18» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина
(наименование)
Протокол № от «» 201 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина
(наименование)
Протокол № от «» 201 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина
(наименование)
Протокол № от «» 201 г.

Составитель:

Логинова Ольга Александровна – старший преподаватель кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина ФГБОУ ВО «РГУФКСМиТ»
Объедкова Лариса Павловна – старший преподаватель кафедры
Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина ФГБОУ ВО «РГУФКСМиТ»
(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

Рецензент:

Ратникова Ирина Павловна, к.э.н., доцент, директор гуманитарного института
(ФИО, наличие степени, звания, должность, кафедра)

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Тайм-менеджмент» является: формирование у студентов базовой системы знаний в области тайм-менеджмента, развитие у студентов навыков организации личного времени, овладение новыми техниками и технологиями в области организации и управления временем. Дает представление о системе организации времени, а также развивает ряд практических навыков и умений, позволяющих студентам впоследствии принимать высокоэффективные управленческие решения, оптимизировать бизнес-процессы, более эффективно действовать в ситуациях высокой степени неопределенности, гибко реагировать на изменения обстоятельств.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина Б1.О.27 «Тайм-менеджмент» представляет собой самостоятельную дисциплину, относится к базовой части образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 - Гостиничное дело и является обязательной дисциплиной.

Дисциплина интегрирована в общую систему подготовки специалистов в области Рекламы и связей с общественностью и взаимосвязана с другими ООП. Курс формирует исходные представления студентов для облегчения восприятия и освоения ими последующих блоков специальных дисциплин. Дисциплина является теоретической и практической базой для получения знаний по другим дисциплинам.

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)		
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	7	9	
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	7	9	

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часа.

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	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и определение понятия тайм-менеджмента. Целеполагание. Хронометраж как персональная система учета времени.	7	4	4	19		
2	Контекстное планирование. Планирование дня. Обзор задач, его роль в принятии решений.	7	4	4	19		
3	Приоритеты, оптимизация расходов времени. Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов.	7	4	4	19		
4	Корпоративный тайм-менеджмент.	7	4	4	19		
Итого часов:			16	16	76		Зачет

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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и определение понятия тайм-менеджмента. Целеполагание. Хронометраж как персональная система учета времени.	9	2	2	32		
2	Контекстное планирование. Планирование дня. Обзор задач, его роль в принятии решений.	9	2	2	31		
3	Приоритеты, оптимизация расходов времени. Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов.	9	1	1	31		
4	Корпоративный тайм-менеджмент.	9	1	1	31		
Итого часов:			6	6	96		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.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Понятие и сущность тайм-менеджмента. Определение тайм-менеджмента.
2. Этапы становления отечественного тайм-менеджмента.
3. Тайм-менеджмент как система. Лестница тайм-менеджмента.
4. Определение понятия «целеполагание» и суть целеполагания.

5. Два подхода к жизни. Реактивность и проактивность.
6. «Круг влияния» и «Круг забот».
7. Основные способы определения базовых ценностей.
8. Ключевые области жизни и цели.
9. Основные подходы к определению целей.
10. «Lifemanagement» и жизненные цели. Карта долгосрочных целей.
11. SMART-цели и надцели. Задачная ситуация и проблемная ситуация. SMART-критерии для формулирования цели.
12. Время как ресурс. Характеристика времени как ресурса. Пирамида Франклина.
13. Поглотители времени. Определение понятия. Виды и особенности поглотителей.
14. Хронометраж: определение понятия, суть и задачи.
15. Техника ведения полного хронометража. Три способа учета времени. Цели и показатели хронометража.
16. Способы преодоления трудностей ведения хронометража.
17. Определение понятия и задачи контекстного планирования.
18. «Жесткое» и «Гибкое» планирование. Два типа времени: «Хронос» и «Кайрос». Два типа задач.
19. «Кайрос» как основа для контекстного планирования. Определение понятия «контекст», группы контекстов.
20. Инструменты реализации техники контекстного планирования.
21. Долгосрочное планирование. План достижения жизненных целей.
22. Планирование дня. Правила эффективного планирования. Алгоритм жестко-гибкого планирования.
23. Результатоориентированное планирование. Составление результаториентированного списка задач на день. Формула результаториентированной формулировки.
24. Метод структурированного внимания. Организация структуры рабочего пространства. Правило перемещения через границы областей.
25. Планирование на основе метода структурированного внимания.
26. Определение понятия и суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные группы инструментов обзора. Контрольные списки как инструмент обзора.
27. Двухмерные графики как инструмент обзора. Основные функции двумерного обзора. Виды двумерных графиков. Преимущества двумерных графиков.
28. Древовидные карты. Определение понятия и основная идея. Примерная типология древовидных карт. Техника создания древовидной карты. Преимущества древовидной карты как инструмента обзора.
29. Расстановка приоритетов в тайм-менеджменте. Определение понятия, суть. Основные методы и способы расстановки приоритетов.
30. Матрица Эйзенхауэра как инструмент расстановки приоритетов. Критерии расстановки приоритетов с помощью матрицы Эйзенхауэра. Типы задач. Преимущества использования матрицы Эйзенхауэра.

31. Метод многокритериальной оценки. Критерии приоритетности. Матрица многокритериальной оценки.
32. Определение приоритетности долгосрочных целей. Расстановка приоритетности в текущих задачах с помощью метода многокритериальной оценки.
33. Принцип Парето. Использование принципа 80/20 при планировании времени.
34. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегии отказа.
35. Приоритезация на этапе учета расходов времени. ABC-хронометраж. Основные принципы методики. Основная идея метода.
36. Работоспособность человека и биоритмы. Учет влияния биоритмов на распределение рабочей нагрузки. Правила организации эффективного отдыха. Творческая лень. Эффективный сон.
37. Самонастройка на решение задач. Способы, техники, приемы.
38. Определение понятия корпоративный тайм-менеджмент, предпосылки и факторы необходимости корпоративного внедрения тайм-менеджмента. Тайм-менеджмент в рамках корпоративного университета.
39. Диагностика навыков тайм-менеджмента. Аттестация навыков тайм-менеджмента. Методики проведения. Значение для корпоративного внедрения тайм-менеджмента.
40. Корпоративные стандарты тайм-менеджмента: глоссарий, договоренности, регламенты, инструменты («вещи»).

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

а) Основная литература:

1. Архангельский, Г. Формула времени: Тайм-менеджмент на Outlook 2007-2010 / Глеб Архангельский. - 6-е изд. - М.: Манн, Иванов и Фербер, 2011. - 231 с.: ил.

б) Дополнительная литература:

1. Архангельский, Г.А. Корпоративный тайм-менеджмент: энцикл. решений / Г.А. Архангельский. - 4-е изд. - М.: Альпина паблишерз, 2010. - 160 с.: ил.

1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Учебное пособие «тайм–менеджмент: личная эффективность»
<http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/services/Download/vtls:000429172/SOURCE1>

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

- программное обеспечение дисциплины (модуля):

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
 - 2.Офисный пакет приложений – MicrosoftOfficeStandard.
 - 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
 - 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - AdobeAcrobatDC.
- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*
- 1.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

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 занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, групповых консультаций скомплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Тайм-менеджмент
для обучающихся гуманитарного института 4/5 курса,
направления подготовки 43.03.03 - Гостиничное дело
профиль Гостиничная деятельность
очная и заочная формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина
 Сроки изучения дисциплины: 7 семестр (ы) – очная форма обучения
9 семестр (ы) – заочная форма обучения
 Форма промежуточной аттестации: *зачет*.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения а очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Сущность и определение понятия тайм-менеджмента»	4 неделя	10
2	Выполнение практического задания по разделу «Приоритеты, оптимизация расходов времени»	5 неделя	10
3	Выполнение практического задания по разделу «Хронометраж как персональная система учета времени»	6-7 недели	10
4	Контрольная работа по разделу «Обзор задач, его роль в принятии решений»	8 неделя	10
5	Выполнение практического задания по разделу «Целеполагание»	9 неделя	10
6	Эссе на тему «Хронометраж как персональная система учета времени»	10 неделя	5
7	Презентация по теме «Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов»	11-12 недели	15
8	Посещение занятий	В течение семестра	10
	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу «Сущность и определение понятия тайм-менеджмента»	10
3	Выполнение практического задания по разделу «Приоритеты, оптимизация расходов времени»	5
4	Подготовка доклада «Хронометраж как персональная система учета времени»	5
5	Презентация по теме «Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов»	10
6	Контрольная работа по разделу «Обзор задач, его роль в принятии решений»	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом, 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 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 менеджмента и экономики спорта им. В.В. Кузина

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Б1.О.27Тайм-менеджмент»
(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 и заочная

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплинысоставляет 3 зачетных единиц.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины:

7 семестр – очная форма обучения, 9 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Тайм-менеджмент» является: формирование у обучающихся базовой системы знаний в области тайм-менеджмента, развитие навыков организации личного времени, овладение новыми техниками и технологиями в области организации и управления временем. Дает представление о системе организации времени, а также развивает ряд практических навыков и умений, позволяющих впоследствии принимать высокоэффективные управленческие решения, оптимизировать бизнес-процессы, более эффективно действовать в ситуациях высокой степени неопределенности, гибко реагировать на изменения обстоятельств.

Дисциплина реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

5.Краткое содержание дисциплины:

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	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и определение понятия тайм-менеджмента. Целеполагание. Хронометраж как персональная система учета времени.	7	4	4	19		
2	Контекстное планирование.	7	4	4	19		

	Планирование дня. Обзор задач, его роль в принятии решений.						
3	Приоритеты, оптимизация расходов времени. Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов.	7	4	4	19		
4	Корпоративный тайм-менеджмент.	7	4	4	19		
Итого часов:			16	16	76		Зачет

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	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и определение понятия тайм-менеджмента. Целеполагание. Хронометраж как персональная система учета времени.	9	2	2	32		
2	Контекстное планирование. Планирование дня. Обзор задач, его роль в принятии решений.	9	2	2	31		
3	Приоритеты, оптимизация расходов времени. Эффективная самомотивация и распределение рабочей нагрузки: технология достижения результатов.	9	1	1	31		
4	Корпоративный тайм-менеджмент.	9	1	1	31		
Итого часов:			6	6	96		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 педагогики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.28 КОНФЛИКТОЛОГИЯ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 – Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института гуманитарного
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
педагогики
Протокол № 3 от «24» сентября 2019 г.

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

Киселева Елена Владимировна, кандидат педагогических наук,
доцент, доцент кафедры педагогики РГУФКСМиТ

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Конфликтология в туризме и гостеприимстве» являются:

- усвоение системы знаний о сущности, видах конфликтов, причинах их возникновения, способах изучения, предупреждения и разрешения;
- формирование умений по идентификации и классификации конфликтов, толерантному и конструктивному взаимодействию в конфликтных ситуациях в сфере туризма и гостеприимства.

Учебная дисциплина «Конфликтология в туризме и гостеприимстве» реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина (модуль) «Конфликтология в туризме и гостеприимстве» входит в обязательную часть дисциплин ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профилю подготовки: «Гостиничная деятельность»), составленной в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Дисциплина «Конфликтология в туризме и гостеприимстве» содержательно и логически связана с другими дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины студентами очной и заочной форм обучения основано на ранее пройденных дисциплинах – «Психология», «Социология», «Деловые коммуникации»; практиках – «Ознакомительная практика», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» - для студентов очной формы обучения; для студентов заочной формы обучения изучение дисциплины осуществляется одновременно с прохождением «Ознакомительной практики»;
- предшествует освоению студентами обеих форм обучения следующих дисциплин/практик – «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Сервисная практика».

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

ции / код индикато ра (ов) достижен	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)

	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	<i>способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>	5	2
УК-3.2	<i>Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе</i>	5	2
УК-3.3	<i>Владеть: основными методами и нормами социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды</i>	5	2
УК - 6	<i>способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>	5	2
УК-6.2	<i>Уметь: эффективно планировать и контролировать собственное время; анализировать собственную деятельность</i>	5	2
УК - 6.3	<i>Владеть: методами управления собственным временем; планированием и реализацией траектории своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни</i>	5	2

4. 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: Основы конфликтологии	5	10	8	44		
1.1	Тема: Эволюция научных воззрений на конфликт	5	2	2	10		

1.2	Тема: Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии.	5	2	2	12		
1.3	Тема: Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов.	5	2	2	10		
1.4	Тема: Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов	5	4	2	12		
2	Раздел: Конфликты в туризме и сфере гостеприимства: причины возникновения и способы разрешения	5	8	8	21		
2.1	Тема: Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства	5	4	4	10		
2.2	Тема: Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства	5	4	4	11		
Итого часов: 108			18	16	65	9	Экзамен

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: Основы конфликтологии	2	2	2	40		
1.1	Тема: Эволюция научных воззрений на конфликт. Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии.	2	2		20		
1.2	Тема: Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов. Теория и практика						

	предупреждения и разрешения конфликтов	2		2	20		
2	Раздел: Конфликты в туризме и сфере гостеприимства: причины возникновения и способы разрешения и гостеприимства	2	2	4	49		
2.1	Тема: Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства.	2	2	2	20		
2.2	Тема: Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства.	2		2	29		
Итого часов: 108			4	6	89	9	Экзамен

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).

Промежуточная аттестация осуществляется в виде экзамена. К видам оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации, относятся: вопросы для устного ответа студентов и результаты участия обучающихся в дидактических играх.

Содержание требований к экзамену в 5-ом семестре для студентов очной формы обучения, 2-ом семестре для студентов заочной формы обучения:

I. Вопросы для устного ответа:

1. Взгляды на конфликт мыслителей древности
2. Средневековые мыслители о сущности конфликта
3. «Конфликт» в трудах философов эпохи Возрождения
4. Научные подходы к изучению конфликта в период Нового времени
5. Предпосылки становления конфликтологии как самостоятельной науки
6. Этапы становления отечественной конфликтологии
7. Роль и значение конфликтологии в развитии общества
8. Объект и предмет конфликтологии
9. Цели и задачи конфликтологии

10. Сущность понятия «конфликт», с учётом психологических и социологических подходов к его определению
11. Методологические принципы исследований конфликтов
12. Психологические методы исследования в конфликтологии
13. Диагностика межличностных конфликтов
14. Разновидности классификаций конфликтов в конфликтологии
15. Типология конфликтов
16. Классификация конфликтов (по Емельянову С.М.)
17. Разновидности межличностных конфликтов
18. Разновидности конфликтов между личностью и группой
19. Классификация причин конфликтов (по Анцупову А.Я.)
20. Структурные элементы конфликта
21. Динамика конфликта
22. Этапы и фазы развития конфликта
23. Сущность прогнозирования конфликта
24. Предупреждение конфликта: факторы и условия
25. Предупреждение конфликта: способы и приёмы
26. Правила конструктивной критики как мера предупреждения конфликта
27. Компетентная оценка результатов деятельности как условие предупреждения конфликта
28. Условия конструктивного разрешения конфликта
29. Переговорный процесс как способ разрешения конфликтов
30. Стратегии поведения в конфликте и выхода из него
31. Характеристика стратегии «сотрудничество» в конфликтном взаимодействии при предоставлении туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
32. Сущность и специфика конфликтов в индустрии турбизнеса/гостиничного дела
33. Основные направления исследования конфликтов в сфере предоставления туристских/гостиничных услуг
34. Классификация конфликтов в сфере предоставления туристских/гостиничных услуг
35. Причины конфликтов в процессе предоставления туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
36. Причины межличностных конфликтов в рабочем коллективе сферы предоставления туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
37. Взаимосвязь причин конфликтов с личностными свойствами членов рабочего коллектива сферы туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
38. Взаимосвязь причин конфликтов с характером взаимоотношений с потребителями туристского/гостиничного продукта
39. Приёмы предупреждения конфликтов с потребителями туристского/гостиничного продукта

40. Способы воздействия на партнёра по общению, препятствующие возникновению конфликта в процессе предоставления туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
41. Методы профилактики и предупреждения деструктивных конфликтов в процессе предоставления туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
42. Методы рефлексии профессиональной деятельности и общения
43. Способы контроля проявления конфликтогенов в деловом общении
44. Планирование этапов личностного роста и развития учётом повышения конфликтологической компетентности
45. Нормы конструктивной речевой коммуникации в различных ситуациях межличностного и межкультурного конфликтного взаимодействия в сферах турбизнеса и гостиничного бизнеса
46. Приёмы толерантного общения с потребителями туристского/ гостиничного продукта с учётом их требований
47. Способы конструктивного взаимодействия в конфликтных ситуациях в процессе предоставления туроператорских, турагентских и гостиничных услуг
48. Способы конструктивного взаимодействия в конфликтных ситуациях с потребителями туристского продукта с учётом их социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностей
49. Разрешение конфликтов в индустрии турбизнеса: способы, приёмы
50. Социально – психологический тренинг как способ предупреждения и разрешения конфликтов

II. Дидактические игры (выполнение обучающих практических заданий в искусственно заданных конфликтных ситуациях):

1. Семинарское занятие: «Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства».

Тема дидактической игры 1: «Способы контроля и самоконтроля проявления конфликтогенов в деловом общении и пути повышения конфликтологической компетентности».

Способы контроля и самоконтроля применения вербальных и невербальных средств в конструктивном поведении и толерантном общении в конфликтных ситуациях с потребителями туристского/гостиничного продукта с учётом их требований и вида конфликтогена:

- прямое негативное отношение;
- снисходительное отношение;
- хвастовство;
- менторское отношение;
- нечестность и неискренность;
- нарушение этики;
- регрессивное поведение.

Направления повышения конфликтологической компетентности.

2. Семинарское занятие: «Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства».

Тема дидактической игры 2: «Способы конструктивного взаимодействия и разрешения конфликтных ситуаций: в рабочем коллективе сферы турбизнеса/гостиничного бизнеса, с потребителями туристского/гостиничного продукта - с учётом их особенностей».

Реализация способов конструктивного взаимодействия и разрешения конфликтов в рабочем коллективе сферы туроператорских, турагентских и гостиничных услуг (с потребителями туристского/гостиничного продукта) с учётом:

- возрастных;
- половых;
- социальных;
- этнических;
- конфессиональных;
- культурных особенностей.

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

а) Основная литература:

1. Анцупов, А.Я. Конфликтология: учеб. для вузов /А.Я. Анцупов, А.И. Шипилов. - 3-е изд. - СПб.: Питер, 2007. - 490 с.
2. Анцупов, А.Я. Конфликтология: учеб. пособие / А.Я. Анцупов, С.В. Баклановский. - М.; СПб.: Питер, 2013. - 304 с.
3. Волков, Б.С. Конфликтология: учеб. пособие для студентов вузов / Б.С. Волков, Н.В. Волкова. - М.: Акад. проект, 2010. - 412 с.
4. Емельянов, С.М. Практикум по конфликтологии /С.М.Емельянов. -3-е изд. – СПб.: Питер, 2009. – 384 с.
5. Конфликтология: учеб. для студ. вузов, обуч. по специальностям "Менеджмент орг.", "Упр. персоналом", "Экономика труда": рек. М-вом образования и науки РФ /А.Я. Кибанов. - М.: Инфра-М, 2010. - 301 с.
6. Конфликтология: учеб. пособ. для студ. вузов, обучающихся по специальности 351000 "Антикризис. упр.": рек. УМО по образованию в обл. антикризис. упр. /Под ред. О.З. Муштука. - М.: Маркет ДС, 2010. - 154 с.
7. Конфликтология: управление конфликтами. Учебник для ВУЗов. (Электронный ресурс) / Ю.Ф. Лукин. - М.: Академический проект, Гаудеамус, 2007. - 401 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/176957>

б) Дополнительная литература:

1. Анцупов, А.Я. Социально – психологическая оценка персонала: учеб. пособ. для студ. вузов, обуч. по спец.: «Упр. персоналом», «Менеджмент орг.», «Психология» /А.Я.Анцупов, В.В.Ковалёв. – М.: Юнити, 2008. – 391 с.
2. Анцупов, А.Я. Словарь конфликтолога /А.Я.Анцупов, А.И.Шипилов. – СПб.: Питер, 2006. – 528 с.

3.Балашова, Е.А. Гостиничный бизнес: Как достичь безупречного сервиса / Е.А. Балашова. - М.; СПб.: Вершина, 2007. - 205 с.

4.Руденко, А.М. Психология социально-культурного сервиса и туризма: учеб. пособие для студентов ВУЗов / А.М. Руденко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2007. - 314 с.

5.Саак, А.Э. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие для студентов вузов / А.Э. Саак, Ю.А. Пшеничных. - М.; СПб.: Питер, 2008. - 512 с.

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

1. Анцупов, А.Я., Шипилов, А.И. Словарь конфликтолога, 2009 г. -

<https://www.litmir.me/br/?b=222888&p=1>

2. Вишневская, А.В. Конфликтология: курс лекций –

http://www.studmed.ru/view/vishnevskaya-av-konfliktologiya-kurs-lekciy_b792f5ccd82.html

3. Буртовая, Е.В. Конфликтология: учебное пособие –

http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_71.html

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1.Операционная система – Microsoft Windows.

2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.

3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).

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

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru

2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия

<http://www.garant.ru/>

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.

3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

**по дисциплине (модулю) «Конфликтология в туризме и гостеприимстве»
для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
1 курса заочного обучения и 3 курса очного обучения
направления подготовки/ специальности 43.03.03 – Гостиничное дело
направленности (профилю) Гостиничная деятельность
очной и заочной форм обучения**

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: педагогика.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5-й и 2-й семестры (очная и заочная формы обучения).

Формы промежуточной аттестации: экзамен для студентов очной и заочной форм обучения.

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре «Эволюция научных воззрений на конфликт»	9 неделя	10
2	Устный опрос по теме семинара «Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии»	10 неделя	10
3	Письменная работа по теме семинара «Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов»	11 неделя	5
4	Учебная дискуссия по теме семинара «Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов»	12 неделя	5
5	Написание реферата по теме семинара «Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства»	13 неделя	10
6	Дидактическая игра по теме семинара «Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства»	14 неделя	10
7	Написание реферата по теме семинара «Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства»	15 неделя	10
8	Дидактическая игра по теме семинара «Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства»	16 неделя	10
9	Посещение занятий	В течение семестра	17
	Экзамен		13
	ИТОГО		100 баллов

Заочная форма обучения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Письменные работы по темам «Эволюция научных воззрений на конфликт. Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов. Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов»</i>	35
2	<i>Дидактическая игра по теме семинара «Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства»</i>	21
3	<i>Дидактическая игра по теме семинара «Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства.»</i>	21
4	<i>Посещение занятий</i>	10
	Экзамен	13
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Письменная работа по теме «Эволюция научных воззрений на конфликт»</i>	5
2	<i>Письменная работа по теме «Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения»</i>	5
3	<i>Устный опрос по теме семинара «Структура и динамика конфликтов. Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов»</i>	5
4	<i>Письменная работа по теме семинара «Структура и динамика конфликтов. Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов»</i>	5
5	<i>Написание реферата по теме семинара «Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства»</i>	10
6	<i>Написание реферата по теме семинара «Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства»</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

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

– Предусмотрены 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 дисциплине (модулю), завершающейся 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 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.О.28 Конфликтология в туризме и гостеприимстве»

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 – Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

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

2.Семестры освоения дисциплины (модуля): 5 семестр - очная форма обучения, 2 семестр – заочная форма обучения.

3.Целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- усвоение системы знаний о сущности, видах конфликтов, причинах их возникновения, способах изучения, предупреждения и разрешения;
- формирование умений по идентификации и классификации конфликтов, толерантному и конструктивному взаимодействию в конфликтных ситуациях в сфере туризма и гостеприимства.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	<i>способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i>	5	2
УК-3.2	<i>Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе</i>	5	2
УК-3.3	<i>Владеть: основными методами и нормами социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды</i>	5	2
УК-6	<i>способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i>	5	2
УК-6.2	<i>Уметь: эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности</i>	5	2
УК-6.3	<i>Владеть: методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни</i>	5	2

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: Основы конфликтологии	5	10	8	44		
1.1	Тема: Эволюция научных воззрений на конфликт	5	2	2	10		
1.2	Тема: Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии.	5	2	2	12		
1.3	Тема: Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов.	5	2	2	10		
1.4	Тема: Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов	5	4	2	12		
2	Раздел: Конфликты в туризме и сфере гостеприимства: причины возникновения и способы разрешения	5	8	8	21		
2.1	Тема: Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства	5	4	4	10		
2.2	Тема: Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства	5	4	4	11		
Итого часов: 108			18	16	65	9	Экзамен

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: Основы конфликтологии	2	2	2	40		
1.1	Тема: Эволюция научных воззрений на конфликт. Предмет, задачи и методы исследования в конфликтологии.	2	2		20		
1.2	Тема: Классификация конфликтов, причины их возникновения. Структура и динамика конфликтов. Теория и практика предупреждения и разрешения конфликтов	2		2	20		
2	Раздел: Конфликты в туризме и сфере гостеприимства: причины возникновения и способы разрешения и гостеприимства	2	2	4	49		
2.1	Тема: Разновидности и причины конфликтов при организации услуг в сфере туризма и гостеприимства.	2	2	2	20		
2.2	Тема: Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере туризма и индустрии гостеприимства.	2		2	29		
Итого часов: 108			4	6	89	9	Экзамен

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



Институт Гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.29 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ (ВТОРОЙ)»

(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, заочная**

Год набора 2019, 2021 г.

Москва 2018

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института __Гуманитарного__
Протокол № __1__ от «26__» __сентября__ 2018__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
иностранных языков и лингвистики
(наименование)
Протокол № __37__ от «11» июня 2019г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
____иностранных языков и лингвистики____
(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:

Переверзева Н.А., к.ф.н., доцент кафедры иностранных языков и лингвистики

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ) является: формирование общеобразовательных, общекультурных и профессионально-значимых компетенций, которое служит связующим звеном между различными учебными предметами. Обучение немецкому языку носит многоцелевой характер. Основная, практическая, цель заключается в формировании у студента способности и готовности к межкультурной коммуникации, что предполагает развитие умений опосредованного письменного (чтение, письмо) и устного (аудирование, говорение) иноязычного общения. Сопутствующими целями являются образовательная, развивающая цели. Образовательная цель предполагает изучение немецкого языка как средства межкультурного общения и инструмента познания культуры определенной национальной общности, в том числе лингвокультуры. Развивающая цель предполагает овладение определенными когнитивными стратегиями, общее интеллектуальное развитие личности студента, развитие способности к социальному взаимодействию.

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

Б1.О.29 «Иностранный язык делового общения (второй)» входит в базовую часть цикла (Б1) учебных дисциплин ООП бакалавриата по направлению «ГД». Программа рассчитана на студентов, которые ранее не изучали немецкий язык.

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
УК-4				
УК-4.1.	<i>Знать: общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка</i>	5	4	
УК-4.2.	<i>Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.</i>	6	4	
УК-4.3.	<i>Уметь: использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.</i>		5	
УК-4.4.	<i>Владеть: одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.</i>	7,8	8	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 10 зачетных единиц, 360 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.	Вводный лексико-фонетический курс.	5	12				
2.	Wir lernen Fremdsprachen	5		4	6		
3.	Im Übungsraum.	5		4	6		
4.	Die Familie.	5		4	6		
5.	Die Wohnung.	5		4	6		
6.	Weihnachten.	5		4	6		
7.	Тест №1	5			6		
8.	Контроль	5		2	2		Зачет

	дополнительного чтения						
9.	In der Buchhandlung	6	7	4	4		
10.	Die Mahlzeiten.	6		6	4		
11.	Die Jahreszeiten.	6	7	4	4		
12.	Mein Urlaub.	6		4	4		
13.	Ein Krankenbesuch	6		4	4		
14.	Тест №2	6		2	6		
15.	Контроль дополнительного чтения	6			6		Зачет
16.	Eine Reise durch Deutschland	7		8	8		
17.	Eine Reise durch Russland	7		8	8		
18.	Reisen und Verkehrsmittel	7		8	10		
19.	Reisebüro und seine Dienstleistungen	7		8	10		
20.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie	7		8	10		
21.	Werbung in Tourismus	7		8	10		
22.	Тест №3	7			2		
23.	Контроль дополнительного чтения	7			10		Зачет
24.	Geschäftskorrespondenz	8		12	9		
25.	In einer Firma. Rechtsformen der Unternehmung.	8		12	9		
26.	Messe- und Ausstellungsbesuch. Bestellung.	8		12	9		
27.	Auftragsabwicklung. Anfrage. Musterbrief.	8		12	9		
28.	Angebot. Musterbrief.	8		12	4		
29.	Реферат/ Презентация	8		4	5		
Итого часов: 360ч				186	165	9	Экзамен

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 10 зачетных единиц, 360 академических часов.

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.	Вводный лексико-	4		2	40		

	фонетический курс. Wir lernen Fremdsprachen Im Übungsraum.						
2.	Die Familie. Die Wohnung. Weihnachten.	4		2	20		
3.	Тест №1,2	4		2	20		
4.	Контроль дополнительного чтения	4			28		Зачет
5.	In der Buchhandlung Die Mahlzeiten.	5		2	20		
6.	Die Jahreszeiten. Mein Urlaub. Ein Krankenbesuch	5		2	28		
7.	Контроль дополнительного чтения	5		2	20		Зачет
8.	Eine Reise durch Deutschland Eine Reise durch Russland	5		2	10		
9.	Reisen und Verkehrsmittel Reisebüro und seine Dienstleistungen	5		2	10		
10.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie Werbung in Tourismus	5		6	10		
11.	Тест №3	5			10		
12.	Контроль дополнительного чтения	5			20		Зачет
13.	Geschäftskorrespondenz	8		2	20		
14.	In einer Firma. Rechtsformen der Unternehmung. Messe- und Ausstellungsbesuch. Bestellung.	8		4	20		
15.	Auftragsabwicklung. Anfrage. Angebot. Musterbrief.	8		4	20		
16.	Реферат/ Презентация	8		2	27		
Итого часов: 360ч				36	315	9	Экзамен

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).

Перечень тем для зачета:

1. Wir lernen Fremdsprachen
2. Im Übungsraum.
3. Die Familie.
4. Ein Brief.
5. Die Wohnung.
6. Mein freier Tag.
7. Die Post.
8. Im Warenhaus.
9. Weihnachten.
10. In der Buchhandlung
11. Die Mahlzeiten.
12. Die Jahreszeiten.
13. Mein Urlaub.
14. Ein Krankenbesuch.
15. Deutschland ein Reiseland
16. Rußland ein Reiseland
17. Tourismus als Wirtschaftszweig
18. Reisen und Verkehrsmittel
19. Reisebüro und seine Dienstleistungen
20. Fachrichtung Tourismus und Hotellerie
21. Werbung in Tourismus
22. Geschäftskorrespondenz
23. In einer Firma. Rechtsformen der Unternehmung.
24. Messe- und Ausstellungsbesuch. Bestellung.
25. Auftragsabwicklung. Anfrage. Musterbrief.
26. Angebot. Musterbrief.

Содержание зачета.

Б. Устный зачет.

1. Чтение, ответы на вопросы, пересказ текста объемом 1200 печ.знаков.
Время - 30 минут.

2. Устное изложение любой пройденной темы: а) общепознавательной, б) специальной (выбор по билетам).

Содержание экзамена.

1. Сделать письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский по специальности объемом 1200 п.зн. Время – 45 минут.
2. Принять участие в беседе с преподавателем по содержанию текста и затронутым в нем проблемам.
Устно изложить любую пройденную тему по специализации

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

а) Основная литература:

1. М.М.Васильева, М.А.Васильева. Немецкий язык: туризм и сервис. Учебник. Москва, Альфа, 2009.
2. В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. Практический курс немецкого языка. Начальный этап. Москва, «КДУ», 2010.
3. В.И. Дубинский. Учебник немецкого языка для вузов туристического профиля, М. Дашков и К, 2010.
4. Переверзева, Н.А., Потапова Е.П. Немецкий язык: Зимние виды спорта : учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для бакалавров ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" : рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А., Потапова Е.П. ; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 72с.
5. Переверзева, Н.А. Немецкий язык: Зимние виды спорта : учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов всех направлений "РГУФКСМиТ": рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 128с.
6. Переверзева, Н.А. Немецкий язык: учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов-заочников всех направлений "РГУФКСМиТ": рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 80с.

б) Дополнительная литература:

1. Переверзева, Н.А. «Москва-Санкт-Петербург-Москва» учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» часть 2: рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 121с.
2. Übungsgrammatik für die Grundstufe- Verlag Liebaug-Dartmann, Meckenheim 2007

3. Deutschland. Kurz und Bündig. Сост. Н.М. Епихина, Е.С. Кузьмина. - Москва, Издательство «Менеджер», 2002;
4. О Германии кратко. – Москва, «Иностранный язык», «Оникс», 2000;
5. Подгорная Л.И. История Германии в биографиях. Политика. – Санкт-Петербург, «КАРО», 2001;
6. Anne Buscha, Gisela Linthout. Geschäftskommunikation. Verhandlungsgespräche. – Hüber Verlag, 2008;
7. Axel Hering, Magdalena Matysek. Geschäftskommunikation. Besser telefonieren. – Hüber Verlag, 2008;
8. Becker, Braunert, Eisfeld. Dialog Beruf 1-2: Deutsch als Fremdsprache für die Grundstufe/Kursbuch, Arbeitsbuch, Hörtexte, Sprechübungen, Lehrerhandbuch. - Ismaning: Max Hüber Verlag, 2006;
9. Фомкин М.С. Geschäftsreisen durch Deutschland: Деловые поездки по Германии: Учебное пособие по немецкому языку для специальности 230500 “Социально-культурный сервис и туризм” (модульная форма обучения). - СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2005. – 50 с.;

Словари:

1. Германия. Австрия. Швейцария. Школьный немецко-русский страноведческий словарь. – Москва. Дрофа, 2001. – 285 с.
2. Словарь немецкого языка: Серия Der kleine Duden: изд-ие 5-ое, испр. и доп./ Под ред. проф. Ямшановой В.А. - СПб.: Изд-во «Дуден», «Тригон», 2005.- 1200 с.;
3. Duden: Das große Wörterbuch der deutschen Sprache: In zehn Bänden. – Mannheim. – 1999.

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

1. Обучающие программы по алгоритмической грамматике немецкого языка. Составители Ямшанова В.А., Ломоносова А.Л., Васильева Н.А., 2007.
2. <http://www.finec.ru>

ссылки на лексико-грамматические упражнения:

1. <http://www.ralf-kinas.de/index.html>
2. <http://www.ralf-kinas.de/online.htm>
3. <http://www.saunalahti.fi/~michi1/uebungen/gra.htm>

немецкая грамматика для владеющих английским языком:

4. <http://webgerman.com/>
<http://class.georgiasouthern.edu/german/grammar/grammar.htm>

ссылки на немецкоязычные СМИ:

1. www.tagesschau.de
2. www.welt.de
3. www.bild.de
4. www.berlinonline.de
5. www.wortschatz.uni-leipzig.de

ссылки на словари:

1. www.bpb.de
2. <http://www.textlog.de>
3. www.multitran.ru
4. <http://dict.leo.org/>
5. <http://www.dict.cc/>
6. **Deutsche Rechtschreibung, Wortformen, Wortbildung, Grammatik, Wörterbücher** www.canoo.net

ссылка на фонетический тренажер:

1. http://www.oddcast.com/home/demos/tts/tts_example.php

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15
2. Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30

3. Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30

4. Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru

2. Информационно-правовое обеспечение – Гарант www.garant.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, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ (ВТОРОЙ) для обучающихся института Туризма 4 курса, направления подготовки/ специальности 43.03.03 «ГД» направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной, заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: _Иностранных языков и лингвистики.

Сроки изучения дисциплины (модуля 7-8 семестр (ы))

Форма промежуточной аттестации: *зачёт 7семестр, экзамен 8 семестр очное отделение*

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости 7 семестр	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Контроль произносительных навыков и правил чтения	4 неделя	5
2	Выступление по теме „Wir lernen Fremdsprachen“	6неделя	10
3	Выступление по теме „Im Übungsraum“	8 неделя	10
4	Выступление по теме „Die Familie“	11 неделя	10
6	Контроль выполнения заданий СР (1 блок)		5
7	Выступление по теме „Die Wohnung“	14 неделя	10
8	Выступление по теме „Weihnachten“	16 неделя	10
9	Контроль выполнения заданий СР (2 блок)		5
10	Внеаудиторное чтение		5
11	Тестирование лексико-грамматических навыков (Тест №1)		10
12	Посещение занятий	В течение семестра	10
13	Зачет		10

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости 8 семестр	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1.	Выступление по теме „In der Buchhandlung“	4 неделя	10
2.	Выступление по теме „Die Mahlzeiten“	7 неделя	10
3.	Контроль выполнения заданий СР (3 блок)		5
4.	Выступление по теме „Die Jahreszeiten“	10 неделя	10

5.	Выступление по теме „Mein Urlaub“	13 неделя	10
6.	Контроль выполнения заданий СР (4 блок)		5
7.	Выступление по теме „Ein Krankenbesuch“	15неделя	10
8	Внеаудиторное чтение		5
9	Тестирование лексико-грамматических навыков тест №2		5
10	Посещение занятий	В течение семестра	10
11	Зачет		10

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости 7 семестр	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1.	Выступление по теме „ Deutschland ein Reiseland “	4 неделя	10
2.	Выступление по теме „ Rußland ein Reiseland “	7 неделя	10
3.	Контроль выполнения заданий СР (3 блок)		5
4.	Выступление по теме „ Tourismus als Wirtschaftszweig	10 неделя	10
5.	Выступление по теме „ Reisen und Verkehrsmittel	13 неделя	10
6.	Контроль выполнения заданий СР (4 блок)		5
7.	Выступление по теме „ Reisebüro und seine Dienstleistungen “	15неделя	10
	Выступление по теме „ Fachrichtung Tourismus und Hotellerie “	17 неделя	
	Выступление по теме „ Werbung in Tourismus “	19 неделя	
8	Внеаудиторное чтение		5
9	Тестирование лексико-грамматических навыков тест №2		5
10	Посещение занятий	В течение семестра	10
11	Зачет		10

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Дополнительное тестирование Тест №1,2_3	20
2	Выступление по темам практическим занятий, пропущенных студентом	60
3	Написание реферата по теме «Deutschland»	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)».

– 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 (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 Иностранных языков и лингвистики

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.29 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ (ВТОРОЙ)»
(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, заочная**

Год набора 2019, 2021 г.

Москва 2018

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 10 зачетных единиц.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): [7,8] очная, [7,9] заочная .

3.Цель освоения дисциплины (модуля): формирование общеобразовательных, общекультурных и профессионально-значимых компетенций, которое служит связующим звеном между различными учебными предметами.

4.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Б1.О.29 «Иностранный язык делового общения (второй)» входит в базовую часть цикла (Б1) учебных дисциплин ООП бакалавриата по направлению «Гостиничное дело». Программа рассчитана на студентов, которые ранее не изучали немецкий язык.

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
УК-4				
УК-4.1.	<i>Знать: общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка</i>	5	4	
УК-4.2.	<i>Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.</i>	6	4	
УК-4.3.	<i>Уметь: использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.</i>	6	5	

УК-4.4.	Владеть: одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	7,8	8	

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 10 **зачетных единиц**, 360 **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.	Вводный лексико-фонетический курс.	5	12				
2.	Wir lernen Fremdsprachen	5		4	6		
3.	Im Übungsraum.	5		4	6		
4.	Die Familie.	5		4	6		
5.	Die Wohnung.	5		4	6		
6.	Weihnachten.	5		4	6		
7.	Тест №1	5			6		
8.	Контроль дополнительного чтения	5		2	2		Зачет
9.	In der Buchhandlung	6	7	4	4		
10.	Die Mahlzeiten.	6		6	4		
11.	Die Jahreszeiten.	6	7	4	4		
12.	Mein Urlaub.	6		4	4		
13.	Ein Krankenbesuch	6		4	4		
14.	Тест №2	6		2	6		
15.	Контроль дополнительного чтения	6			6		Зачет
16.	Eine Reise durch Deutschland	7		8	8		
17.	Eine Reise durch Russland	7		8	8		
18.	Reisen und Verkehrsmittel	7		8	10		
19.	Reisebüro und seine Dienstleistungen	7		8	10		
20.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie	7		8	10		
21.	Werbung in Tourismus	7		8	10		
22.	Тест №3	7			2		
23.	Контроль	7			10		Зачет

	дополнительного чтения						
24.	Geschäftskorrespondenz	8		12	9		
25.	In einer Firma. Rechtsformen der Unternehmung.	8		12	9		
26.	Messe- und Ausstellungsbesuch. Bestellung.	8		12	9		
27.	Auftragsabwicklung. Anfrage. Musterbrief.	8		12	9		
28.	Angebot. Musterbrief.	8		12	4		
29.	Реферат/ Презентация	8		4	5		
Итого часов: 360ч				186	165	9	Экзамен

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 10 зачетных единиц, 360 академических часов.

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.	Вводный лексико-фонетический курс. Wir lernen Fremdsprachen Im Übungsraum.	4		2	40		
2.	Die Familie. Die Wohnung. Weihnachten.	4		2	20		
3.	Тест №1,2	4		2	20		
4.	Контроль дополнительного чтения	4			28		Зачет
5.	In der Buchhandlung Die Mahlzeiten.	5		2	20		
6.	Die Jahreszeiten. Mein Urlaub. Ein Krankenbesuch	5		2	28		
7.	Контроль дополнительного чтения	5		2	20		Зачет
8.	Eine Reise durch Deutschland Eine Reise durch Russland	5		2	10		
9.	Reisen und Verkehrsmittel Reisebüro und seine Dienstleistungen	5		2	10		
10.	Fachrichtung Tourismus	5		6	10		

	und Hotellerie Werbung in Tourismus						
11.	Тест №3	5			10		
12.	Контроль дополнительного чтения	5			20		Зачет
13.	Geschäftskorrespondenz	8		2	20		
14.	In einer Firma. Rechtsformen der Unternehmung. Messe- und Ausstellungsbesuch. Bestellung.	8		4	20		
15.	Auftragsabwicklung. Anfrage. Angebot. Musterbrief.	8		4	20		
16.	Реферат/ Презентация	8		2	27		
Итого часов: 360ч				36	315	9	Экзамен

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



Институт Гуманитарный

Кафедра иностранных языков и лингвистики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.30 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ)»

(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, заочная**

Год набора 2019, 2021 г.

Москва 2018

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института __ Гуманитарного
Протокол № _1_ от «26_» __ сентября __2018__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
иностраннных языков и лингвистики
(наименование)
Протокол № _37_ от «11» июня 2019г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
_____ иностранных языков и лингвистики ____
(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:

Переверзева Н.А., к.ф.н., доцент кафедры иностранных языков и лингвистики

Рецензент:

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

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) Иностранный язык делового общения (второй) является формирование у обучающихся умений и навыков по основным аспектам иностранных языков специальности и видам коммуникативной деятельности в рамках профессионального общения, повышение общекультурного и общеинтеллектуального уровня обучаемых, развитие их самосознания и осмысления своего места в профессиональной деятельности.

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

Б1.О.30 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ)» входит в базовую часть цикла (Б1) учебных дисциплин ООП бакалавриата по направлению «Гостиничное дело». Программа рассчитана на студентов, которые ранее не изучали немецкий язык.

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
УК-4				
УК-4.1.	<i>Знать: общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка</i>	7	7	
УК-4.2.	<i>Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.</i>	7	7	
УК-4.3.	<i>Уметь: использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.</i>	8	9	

УК-4.4.	<i>Владеть:</i> одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.	8	9	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **5 зачетных единиц, 180 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.	Deutschland ein Reiseland	7		4	6		
2.	Russland ein Reiseland	7		4	6		
3.	Tourismus als Wirtschaftszweig	7		4	4		
4.	Reisen und Verkehrsmittel	7		4	4		
5.	Hotelservice	7		4	6		
6.	Restaurantservice	7		4	6		
7.	Тест №3	7		4	4		
8.	Контроль дополнительного чтения			4	4		Зачет
9.	Im Reisebüro	8		6	8		
10.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie	8		12	8		
11.	Werbung im Tourismus	8		12	8		
12.	Путешествие. Туризм в современной Германии	8		12	8		
13.	Культурные центры Германии. Знаменитые люди	8		12	3		
Итого часов: 180ч				96	75	9	Экзамен

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1.	Deutschland ein Reiseland Russland ein Reiseland	7		2	22		
2.	Tourismus als Wirtschaftszweig Reisen und Verkehrsmittel	7		2	20		
3.	Hotelservice Restaurantsservice	7		2	20		
4.	Тест №3	7		1			
5.	Контроль дополнительного чтения	7		1			Зачет
6.	Im Reisebüro	9		4	17		
7.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie				20		
8.	Werbung im Tourismus	9		4	20		
9.	Путешествие. Туризм в современной Германии	9		4	10		
10.	Культурные центры Германии. Знаменитые люди	9		6	10		
Итого часов: 180ч				32	139	9	Экзамен

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).

Перечень тем для зачета:

1. Deutschland ein Reiseland
2. Rußland ein Reiseland
3. Tourismus als Wirtschaftszweig

4. Reisen und Verkehrsmittel
5. Hotelservice
6. Restaurantservice
- 7.Im Reisebüro
- 8.Fachrichtung Tourismus und Hotellerie
- 9.Werbung im Tourismus
- 10.Путешествие. Туризм в современной Германии
- 11.Культурные центры Германии. Знаменитые люди

Содержание зачета.

Б. Устный зачет.

1. Чтение, ответы на вопросы, пересказ текста объемом 1200 печ.знаков.
Время - 30 минут.

2 Устное изложение любой пройденной темы: а) общепознавательной, б) специальной (выбор по билетам).

Содержание экзамена.

1. Сделать письменный перевод со словарем с иностранного языка на русский по специальности объемом 1200 п.зн. Время – 45 минут.
2. Принять участие в беседе с преподавателем по содержанию текста и затронутым в нем проблемам.
Устно изложить любую пройденную тему по специализации

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

а) Основная литература:

1. М.М.Васильева, М.А.Васильева. Немецкий язык: туризм и сервис. Учебник. Москва, Альфа, 2009.
2. В.М. Завьялова, Л.В. Ильина. Практический курс немецкого языка. Начальный этап. Москва, «КДУ», 2010.
3. В.И. Дубинский. Учебник немецкого языка для вузов туристического профиля, М. Дашков и К, 2010.
4. Переверзева, Н.А., Потапова Е.П. Немецкий язык: Зимние виды спорта : учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз.

для бакалавров ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" : рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А., Потапова Е.П. ; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 72с.

5. Переверзева, Н.А. Немецкий язык: Зимние виды спорта : учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов всех направлений "РГУФКСМиТ": рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 128с.

6. Переверзева, Н.А. Немецкий язык: учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов-заочников всех направлений "РГУФКСМиТ": рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 80с.

б) Дополнительная литература:

1. Переверзева, Н.А. «Москва-Санкт-Петербург-Москва» учеб. пособие по развитию навыков устной и письменной речи на нем. яз. для студентов по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» часть 2: рек. Эмс ИТРРиФ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Переверзева Н.А.; М-во спорта РФ, ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ. - М., 2017 - 121с.

2.Übungsgrammatik für die Grundstufe- Verlag Liebaug-Dartmann, Meckenheim 2007

3. Deutschland. Kurz und Bündig. Сост. Н.М. Епихина, Е.С. Кузьмина. - Москва, Издательство «Менеджер», 2002;

4.О Германии кратко. – Москва, «Иностранный язык», «Оникс», 2000;

5.Подгорная Л.И. История Германии в биографиях. Политика.– Санкт-Петербург, «КАРО», 2001;

6.Ane Buscha, Gisela Linthout. Geschäftskommunikation. Verhandlungsgespräche. – Hüber Verlag, 2008;

7. Axel Hering, Magdalena Matysek. Geschäftskommunikation. Besser telefonieren. – Hüber Verlag, 2008;

8.Becker, Braunert, Einfeld. Dialog Beruf 1-2: Deutsch als Fremdsprache für die Grundstufe/Kursbuch, Arbeitsbuch, Hörtexte, Sprechübungen, Lehrerhandbuch. - Ismaning: Max Hüber Verlag, 2006;

9. Фомкин М.С. Geschäftsreisen durch Deutschland: Деловые поездки по Германии: Учебное пособие по немецкому языку для специальности 230500 “Социально-культурный сервис и туризм” (модульная форма обучения). - СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2005. – 50 с.;

Словари:

1. Германия. Австрия. Швейцария. Школьный немецко-русский страноведческий словарь. – Москва. Дрофа, 2001. – 285 с.
2. Словарь немецкого языка: Серия Der kleine Duden: изд-ие 5-ое, испр. и доп./ Под ред. проф. Ямшановой В.А. - СПб.: Изд-во «Дуден», «Тригон», 2005.- 1200 с.;
3. Duden: Das grosse Wörterbuch der deutschen Sprache: In zehn Bänden. – Mannheim. – 1999.

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

- 1.Обучающие программы по алгоритмической грамматике немецкого языка.
Составители Ямшанова В.А., Ломоносова А.Л., Васильева Н.А., 2007.

2.<http://www.finec.ru>

ссылки на лексико-грамматические упражнения:

3.<http://www.ralf-kinas.de/index.html>

4.<http://www.ralf-kinas.de/online.htm>

5.<http://www.saunalahti.fi/~michi1/uebungen/gra.htm>

немецкая грамматика для владеющих английским языком:

6.<http://webgerman.com/>

<http://class.georgiasouthern.edu/german/grammar/grammar.htm>

ссылки на немецкоязычные СМИ:

1.www.tagesschau.de

2.www.welt.de

3.www.bild.de

4.www.berlinonline.de

5.www.wortschatz.uni-leipzig.de

ссылки на словари:

1.www.bpb.de

2.<http://www.textlog.de>

3.www.multitran.ru

4.<http://dict.leo.org/>

5.<http://www.dict.cc/>

6.[Deutsche Rechtschreibung, Wortformen, Wortbildung, Grammatik, Wörterbücher](http://www.canoo.net) www.canoo.net

ссылка на фонетический тренажер:

1.http://www.oddcast.com/home/demos/tts/tts_example.php

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

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15

2. Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30

3. Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30

4. Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru

2. Информационно-правовое обеспечение – Гарант www.garant.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, групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ) для обучающихся института Туризма 4 курса, направления подготовки/ специальности 43.03.03 «ГД» направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной, заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: _Иностранных языков и лингвистики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7,8 семестр (ы)

Форма промежуточной аттестации: *зачёт 7 семестр, экзамен 8 семестр.*

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости 7 семестр	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1.	<i>Выступление по теме „Deutschland ein Reiseland“</i>	<i>сентябрь</i>	<i>10</i>
2.	<i>Выступление по теме „Russland ein Reiseland“</i>	<i>сентябрь</i>	<i>10</i>
3.	<i>Выступление по теме „Tourismus als Wirtschaftszweig“</i>	<i>октябрь</i>	<i>10</i>
4.	<i>Контроль выполнения заданий СР (1 блок)</i>	<i>ноябрь</i>	<i>5</i>
5.	<i>Выступление по теме „Reisen und Verkehrsmittel“</i>	<i>ноябрь</i>	<i>10</i>
6.	<i>Выступление по теме „Hotelservice“</i>	<i>декабрь</i>	<i>10</i>
7.	<i>Контроль выполнения заданий СР (2 блок)</i>		<i>5</i>
8.	<i>Внеаудиторное чтение</i>		<i>5</i>
9	<i>Тестирование лексико-грамматических навыков (Тест №1)</i>		<i>5</i>
10	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	<i>10</i>
	<i>Зачет</i>		<i>20</i>
			100 баллов

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости 8 семестр	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление по теме „Im Reisebüro“</i>	<i>4 неделя</i>	<i>10</i>
2	<i>Выступление по теме „Fachrichtung Tourismus und Hotellerie“</i>	<i>7 неделя</i>	<i>10</i>
3	<i>Выступление по теме „Werbung im Tourismus“</i>	<i>9 неделя</i>	<i>10</i>
4	<i>Выступление по теме „Путешествие. Туризм в современной Германии“</i>	<i>10 неделя</i>	<i>10</i>

6	Выступление по теме „Культурные центры Германии. Знаменитые люди“	13 неделя	10
7	Тест №4		5
8	Реферат/презентация		5
9	Посещение занятий	В течение семестра	10
10	Экзамен		30
			100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Дополнительное тестирование Тест №1,2	20
2	Выступление по темам практическим занятий, пропущенных студентом	60
3	Написание реферата по теме «Deutschland»	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)».

– 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 (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 Иностранных языков и лингвистики

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

**Б1.О.30 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВТОРОЙ)»**

(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, заочная**

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): [7-8] очная, [7,9] заочная .

3.Цель освоения дисциплины (модуля): Цель освоения дисциплины (модуля)

Иностранный язык делового общения (второй) является формирование у обучающихся умений и навыков по основным аспектам иностранных языков специальности и видам коммуникативной деятельности в рамках профессионального общения, повышение общекультурного и общеинтеллектуального уровня обучаемых, развитие их самосознания и осмысления своего места в профессиональной деятельности

4.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
УК-4				
УК-4.1.	<i>Знать: общеупотребительную лексику и систему современного иностранного языка; нормы словоупотребления; основы грамматики; орфографические нормы и нормы пунктуации изучаемого иностранного языка</i>	7	7	
УК-4.2.	<i>Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на иностранном языке.</i>	7	7	
УК-4.3.	<i>Уметь: использовать государственный язык Российской Федерации и иностранный язык, как эффективное средство общения.</i>	8	9	
УК-4.4.	<i>Владеть: одним из иностранных языков на уровне, обеспечивающем эффективную межличностную и межкультурную деятельность.</i>	8	9	

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1.	Deutschland ein Reiseland	7		4	6		
2.	Russland ein Reiseland	7		4	6		
3.	Tourismus als Wirtschaftszweig	7		4	4		
4.	Reisen und Verkehrsmittel	7		4	4		
5.	Hotelservice	7		4	6		
6.	Restaurantservice	7		4	6		
7.	Тест №3	7		4	4		
8.	Контроль дополнительного чтения			4	4		Зачет
9.	Im Reisebüro	8		6	8		
10.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie	8		12	8		
11.	Werbung im Tourismus	8		12	8		
12.	Путешествие. Туризм в современной Германии	8		12	8		
13.	Культурные центры Германии. Знаменитые люди	8		12	3		
Итого часов: 180ч				96	75	9	Экзамен

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1.	Deutschland ein Reiseland Russland ein Reiseland	7		2	22		
2.	Tourismus als Wirtschaftszweig	7		2	20		

	Reisen und Verkehrsmittel						
3.	Hotelservice Restaurantsservice	7		2	20		
4.	Тест №3	7		1			
5.	Контроль дополнительного чтения	7		1			Зачет
6.	Im Reisebüro	9		4	17		
7.	Fachrichtung Tourismus und Hotellerie				20		
8.	Werbung im Tourismus	9		4	20		
9.	Путешествие. Туризм в современной Германии	9		4	10		
10.	Культурные центры Германии. Знаменитые люди	9		6	10		
Итого часов: 180ч				32	139	9	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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.О.31 Психология делового общения в организациях
сферы гостеприимства»**

Направление подготовки:

43.03.03 "Гостиничное дело"

Профиль:

«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: Бакалавриат

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г .

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины
утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины
обновлена
на основании решения заседания кафедры
Психологии
Протокол № 32 от «18» июня 2019 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: Нургалеев Владимир Султанович – д-р психол. наук, проф.

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»: научить студентов выстраивать отношения делового уровня в процессе профессиональной деятельности и их влияния на эффективность совместной деятельности, что согласуется с целями ОПОП направления подготовки.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Дисциплина «Б1.О.31 Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства» относится к блоку обязательных дисциплин ОПОП по направлению подготовки: 43.03.03 "Гостиничное дело" профиля: «Гостиничная деятельность» 2019 года набора.

Дисциплина логически взаимосвязана с целым рядом предшествующих дисциплин, таких как «Философия», «Педагогика», «Психология» и другие дисциплины позволяющих подготовить студентов к изучению более сложных предметов, содержательно – методическая взаимосвязь которых позволяет более четко изучить «следующие: «Деловые коммуникации» «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания» и так далее.

Компетенции по дисциплине «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»распределяются по результатам, которые служат необходимыми и достаточными условиями сформированности продвинутого уровня владений, что способствует готовности проведению научных исследований и формированию компетенций на практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также закладывает фундамент знаний к итоговому государственному экзамену.

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

ифр компетенции /код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и			

	реализовывать свою роль в команде			
УК-3.1	Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия;	4 сем.		6 сем.
УК-3.2	Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе;	4 сем.		6 сем.
УК-3.3	Применяет: основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли внутри команды	4 сем.		6 сем.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни			
УК-6.1	Знает: основные приемы эффективного управления собственным временем; знает основные принципы саморазвития и самообразования;	4 сем.		6 сем.
УК-6.2	Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности;	4 сем.		6 сем.
УК-6.3	Владеет: методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни.	4 сем.		6 сем.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины **Б1.О.31 «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»** составляет 3 зачетных единицы, 108 ак. часов.

Очная форма обучения 4 семестр

№	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. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	4	2	4	6		
2	Тема 2. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Классификация общения. Виды, функции и средства общения.	4	2	4	6		

3	Тема 3. Коммуникативная, интерактивная и перцептивная стороны общения. Методы развития коммуникативных способностей. Психологические механизмы восприятия и взаимодействия.	4	2	4	6		
4	Тема 4. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	4	2	4	6		
5	Тема 5. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов в сфере гостеприимства.	4	2	4	6		
6	Тема 6. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия в сфере гостеприимства. Разрядка эмоций.	4	2	4	6		
7	Тема 7. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	4	2	4	6		
8	Тема 8. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	4	2	4	9		
Итого часов:		108	16	32	51	9	экзамен

заочная форма обучения 6 семестр

№	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. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	6	2		6		
2	Тема 2. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Классификация общения. Виды, функции и средства общения.	6	2		11		

3	Тема 3. Коммуникативная, интерактивная и перцептивная стороны общения. Методы развития коммуникативных способностей. Психологические механизмы восприятия и взаимодействия.	6		2	11		
4	Тема 4. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	6		2	11		
5	Тема 5. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов в сфере гостеприимства.	6		2	11		
6	Тема 6. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия в сфере гостеприимства. Разрядка эмоций.	6			11		
7	Тема 7. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	6			11		
8	Тема 8. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	6			12		
Итого часов:		108	4	6	89	9	экзамен

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).

1. Сущность и основные особенности этики деловых отношений
2. Манипулятивные приемы, используемые в деловом общении
3. Принципы восприятия критики и их значение для делового общения
4. Цель разработки и содержание этических правил (кодексов) организации.
5. Способы противодействия манипулятивным приемам в деловом общении.
6. Социальная ответственность организаций.
7. Основные принципы конструктивной критики
8. Основные закономерности межличностных отношений и их практическое применение
9. Сходства и различия между очной беседой и телефонным разговором
10. Сущность и значение риторичности в деловом общении

11. Этические нормы телефонного разговора
12. Средства повышения выразительности деловой речи.
13. Классификация этапов деловой беседы; задачи, решаемые на каждом этапе
14. Сущность и основные правила аргументации в ходе деловой беседы.
15. Основные правила комплиментов.
16. Классификация и особенности аргументов, используемых в ходе деловой беседы.
17. Типы вопросов, используемых в деловой беседе.
18. Приемы создания благоприятного психологического климата в ходе делового общения.
19. Значение использования вопросов в деловой беседе.
20. Значение дистанции и взаимного расположения в ходе деловой беседы.
21. Этические нормы знакомства и приветствия.
22. Совещания и переговоры как виды деловых бесед.
23. Преимущества и проблемы социально-ответственного поведения организации.
24. Проблемы делового общения по телефону.
25. Конфликты как следствие нарушения правил делового общения.
26. Содержание и задачи подготовки к проведению деловой беседы.
27. Задачи, решаемые на этапе завершения деловой беседы. Приемы завершения беседы.
28. Виды и значение невербальных средств общения.
29. Этика взаимоотношений с трудным руководителем.
30. Общение требования к внешнему облику делового человека.
31. Правила подбора элементов к деловому костюму.
32. Общность и различие в понятиях деловой этики и делового этикета.
33. Характерные черты трудного руководителя и основные причины их проявления.

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

а) Основная литература:

1. Психология и этика делового общения : учеб. для студентов вузов : рек. М-вом образования РФ, Умо "Проф. учеб." / под ред. В.Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2010. - 415 с.: ил. 409-411 [186829](#)

б) Дополнительная литература:

- в) Андреева, Г.М. Социальная психология : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению и специальности "Психология" : рек. М-вом образования РФ / Г.М. Андреева. - Изд. 5-е, испр. и доп. - М.: Аспект пресс, 2008. - 363 с.: ил. [185402](#)

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

д) 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 – MicrosoftOfficeStandard.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web.
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - AdobeAcrobatDC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 2.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- 3.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Психология и этика деловых отношений»

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

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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства» для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки: 43.03.03 "Гостиничное дело", профиля «Гостиничная деятельность», очной и заочной форм обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра психологии

Сроки изучения дисциплины «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»:

4 семестр.

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

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	1. Контрольная работа по теме: «Контрольная работа «Модель взаимодействия человека и организационного окружения». 2. Контрольная работа по теме: «Деловые переговоры: их характер, определение целей».	4,7 неделя	10
2	3. Ролевая игра «Групповое принятие решений».	10 неделя	15
3	4. Собеседование по вопросам практического занятия (смотреть ФОС п.3)	11 неделя	15
4	5. Ролевая игра: «Навыки публичного выступления»	12 неделя	15
5	6. Доклад по теме с презентацией «»	13 неделя	15
6	Посещение занятий	В течение семестра	10
	Зачёт		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу: Тема 5. «Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.»	5
3	Выступление на семинаре «Стратегия разрешения конфликтов»	10
4	Подготовка доклада Тема: «Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Деловой этикет в профессиональной деятельности.», к занятиям, пропущенному студентом	5
5	Подготовка докладов с презентацией по темам: 1. «Императивный тип общения. 2. «Причины возникновения манипуляций в межличностном общении.» 3. «Преимущества и негативные последствия смешения межличностного и ролевого общения.»	5

	4. «Толерантность и ее значение в развитии коммуникационных способностей.» 5. «Самодиагностика: «Коммуникативная толерантность».	
6	Написание реферата по теме: 1. «Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения.» 2. «Язык телодвижений. Как читать мысли других по их жестам.» 3. «Особенности рефлексивного и нерефлексивного слушания.» 4. «Деловая беседа.» 5. «Аргументы. Значение аргументов для принятия решения.»	15
7	Презентация по теме: 1. «Особенности рефлексивного и нерефлексивного слушания.» 2. «Деловая беседа.» 3. «Аргументы. Значение аргументов для принятия решения.»	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.

IV. 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.О.31 Психология делового общения в организациях
сферы гостеприимства»**

Направление подготовки:

43.03.03 "Гостиничное дело"

Профиль:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»: составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестр освоения дисциплины «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»: 4 семестр на очной и 6 семестр на заочной формах обучения.

Цель освоения дисциплины «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства»: научить студентов пониманию человека в системе отношений с самим собой, другими людьми, с окружающим миром, особенностей построения деловых контактов и их влияния на эффективность совместной деятельности, что согласуется с целями ОПОП направления подготовки.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Психология и этика деловых отношений»:

ИФР компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде			
УК-3.1	Знает: основные приемы и нормы социального взаимодействия;	4 сем.		6 сем.
УК-3.2	Умеет: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе;	4 сем.		6 сем.
УК-3.3	Применяет: основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли внутри команды	4 сем.		6 сем.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни			
УК-6.1	Знает: основные приемы эффективного управления собственным временем; знает основные принципы саморазвития и самообразования;	4 сем.		6 сем.
УК-6.2	Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности;	4 сем.		6 сем.
УК-6.3	Владеет: методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе	4 сем.		6 сем.

	принципов образования в течение всей жизни.			

4.Краткое содержание дисциплины «Психология и этика деловых отношений»:

Очная форма обучения 4 семестр

№	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. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	4	2	4	6		
2	Тема 2. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Классификация общения. Виды, функции и средства общения.	4	2	4	6		
3	Тема 3. Коммуникативная, интерактивная и перцептивная стороны общения. Методы развития коммуникативных способностей. Психологические механизмы восприятия и взаимодействия.	4	2	4	6		
4	Тема 4. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	4	2	4	6		
5	Тема 5. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов в сфере гостеприимства.	4	2	4	6		
6	Тема 6. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия в сфере гостеприимства. Разрядка эмоций.	4	2	4	6		
7	Тема 7. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	4	2	4	6		
8	Тема 8. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	4	2	4	9		

Итого часов:	108	16	32	51	9	экзамен

заочная форма обучения 6 семестр

№	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. Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	6	2		6		
2	Тема 2. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Классификация общения. Виды, функции и средства общения.	6	2		11		
3	Тема 3. Коммуникативная, интерактивная и перцептивная стороны общения. Методы развития коммуникативных способностей. Психологические механизмы восприятия и взаимодействия.	6		2	11		
4	Тема 4. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	6		2	11		
5	Тема 5. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов в сфере гостеприимства.	6		2	11		
6	Тема 6. Правила поведения в конфликтах. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия в сфере гостеприимства. Разрядка эмоций.	6			11		
7	Тема 7. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	6			11		
8	Тема 8. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	6			12		
Итого часов:		108	4	6	89	9	экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.О.32 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в
сфере гостеприимства и общественного питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 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: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» является: усвоение обучающимися основных понятий теории стандартизации, сертификации и контроля качества и овладение практическими навыками по внедрению элементов системы качества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Сервисная деятельность», «Введение в профессиональную деятельность», «Безопасность жизнедеятельности», «Ознакомительная практика»;
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Преддипломная практика».

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)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4

ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	4	5
ОПК-3.1.	Уметь: - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	4	5
ОПК-3.2	Владеть: - навыками обеспечения, требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	4	5
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	4	5
ОПК-7.1.	Уметь: - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	4	5
ОПК-7.2.	Владеть: - навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	4	5

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 обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

1	Введение в дисциплину. Основные термины и определения стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	4	2	4	7		
2	Организационно-правовые основы стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2	4	8		
3	Контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»		4	8	12		
4	Стандартизация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	8	12		
5	Сертификация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	51	9	экзамен

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	
1	Введение в дисциплину. Основные термины и определения стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	5	2				

2	Организационно-правовые основы стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания			2			
3	Контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»			2			
4	Стандартизация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2	2			
5	Сертификация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2				
Итого часов: 108			6	6	87	9	экзамен

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.

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. История развития стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
2. Понятие, задачи и специфика стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
3. Виды документов по стандартизации в гостиницах и предприятиях общественного питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Правовое регулирование стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
6. Закон «О техническом регулировании».
7. Международные гостиничные правила.
8. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
9. Система классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации.
10. Понятие качества услуг. Управление качеством. Концепция TQM.
11. Структура "петли качества" в соответствии с МС ИСО-9004.
12. Системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.

13. Стандартизация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
14. Сертификация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
15. Контроль и оценка качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.
16. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг.
17. Система менеджмента на основе принципов ХАССП.
18. Деятельность международной организации ИСО по стандартизации услуг.
19. Стандарты персонала в сфере гостеприимства и общественного питания.
20. Профессиональные стандарты сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания.

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

а) Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. для студентов учреждений высш. образования, обучающихся по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н.Ю. Арбузова. - 4-е изд., испр. - М.: Academia, 2014. - 224 с.
2. 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.
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. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации = Essentials of Standardization, Certification, Metrology : учебник / Г.Д. Крылова . - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 . - 672 с. ЭБС «РУКОНТ»
<https://rucont.ru/efd/351596> (УДК 006.011(075.8), ББК 30у.я73)

б) Дополнительная литература:

1. Баумгартен, Л.В. Обеспечение менеджмента гостиниц на основе стандартов организации / Баумгартен Леонид Владимирович // Туризм: право и экономика. - 2014. - № 1. - С. 15-19.
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. 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. -349 с.

4. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Джон Р. Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА. – 2013. - 735с.

в) Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничного хозяйства и общественного питания:

1. Федеральный Закон № 132-ФЗ от 24.11.1996 г. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. от 16 октября 2019 г.).
2. Федеральный закон Российской Федерации № 2300-1 от 7 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей» (в ред. от 18 июля 2019 г.).
3. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц".
4. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 № 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (ред. от 18.07.2019).
5. Международные гостиничные правила. Одобрены Советом Международной гостиничной ассоциации, 2 ноября 1981 года.
6. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
7. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
8. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.
9. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
10. ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.
11. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
12. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.
13. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

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

1. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания.
2. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля».
3. <https://rosstandart.info/> - Росстандарт. Инфо. Портал о сертификации.
4. www.rha.ru – Российская гостиничная ассоциация.

5. www.hotelline.ru – HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса.
6. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский союз туриндустрии.
7. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
8. <http://tourlib.net/> - Все о туризме: туристическая библиотека.
9. <http://ratanews.ru/> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

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

–программное обеспечение дисциплины:

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» для обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной формы обучения института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4-й семестр (очно), 5-й семестр (заочно).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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 практическом занятии по теме № 1 «Введение в дисциплину. Основные термины и определения стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»	23-25 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Организационно-правовые основы стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»	25-28 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»	28-31 неделя	5
4	Выступление на практическом занятии по теме № 4 «Стандартизация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»	31-33 неделя	5
5	Выступление на практическом занятии по теме № 5 «Сертификация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»	35 неделя	5
6	Реферат по темам № 1-5	37 неделя	15
7	Презентация по разделам № 1-5	39 неделя	10
8	Эссе по темам № 1-5	40 неделя	10
9	Тестирование	41 неделя	10
10	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам № 1-5	10
3	Подготовка доклада по разделам № 1-5, пропущенным студентом	5
4	Презентация по разделам № 1-5	10
5	Эссе по темам № 1-5	10
6	Выполнение практического задания по темам № 1-5	5

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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

**«Б1.О.32 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в
сфере гостеприимства и общественного питания»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетные единицы.
2. **Семестры освоения дисциплины:** 4-й (очная форма обучения), 5-й (заочная форма обучения).
3. **Цель освоения дисциплины:** Целью освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания» является: усвоение обучающимися основных понятий теории стандартизации, сертификации и контроля качества и овладение практическими навыками по внедрению элементов системы качества на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ОПК-3	<i>Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</i>	4	5
<i>ОПК-3.1.</i>	Уметь: - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	4	5
<i>ОПК-3.2</i>	Владеть: - навыками обеспечения, требуемого отечественными и международными стандартами, качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	4	5
ОПК-7	<i>Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</i>	4	5
<i>ОПК-7.1.</i>	Уметь: - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и	4	5

	общественного питания		
ОПК-7.2.	Владеть: - навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	4	5

5. Краткое содержание дисциплины:

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	Введение в дисциплину. Основные термины и определения стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	4	2	4	7		
2	Организационно-правовые основы стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2	4	8		
3	Контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»		4	8	12		
4	Стандартизация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	8	12		
5	Сертификация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	51	9	экзамен

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	
1	Введение в дисциплину. Основные термины и определения стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	5	2				
2	Организационно-правовые основы стандартизации, сертификации и контроля качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания			2			
3	Контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания»			2			
4	Стандартизация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2	2			
5	Сертификация качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания		2				
Итого часов: 108			6	6	87	9	экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.01 История туризма и гостеприимства»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «История туризма и гостеприимства» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере истории туризма и гостеприимства, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области исследования основных этапов развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом для восстановления общей картины развития социальных, психологических и культурных функций процессов добровольной временной перемены места пребывания отдельными лицами и социальными группами.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «История туризма и гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания структуры профессионального образования, его составляющих и обеспечивающих систем, а также предпосылок и условий развития туризма и гостеприимства и обоснования их периодизации. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками ориентироваться в системе источников истории туризма и гостеприимства на различных исторических этапах, дальнейшего исследования истории туризма и гостеприимства в России и за рубежом.

Дисциплина «История туризма и гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Право», «История физической культуры и спорта»; изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «История», «История мировых цивилизаций», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

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

Шифр компет енции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования

		компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма	Заочная форма
1	наименование	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
УК-5.1	Знать: -основные категории философии, законы исторического развития место истории туризма и гостеприимства во всемирной истории, основы межкультурной коммуникации.	1		1
УК-5.2.	-как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
УК-5.3	Уметь: -понимать вариативность исторического процесса, роль сознательной деятельности людей как фактора исторического развития;	1		1
УК-5.4	- анализировать значимые политические события и тенденции развития туризма и гостеприимства;			
УК-5.5	-воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			
УК-5.6	Владеть: - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры социально-значимых проблем и процессов исторического прошлого России в общемировом контексте;	1		1
УК-5.7	- навыками анализа значимых политических событий и тенденции развития туризма и гостеприимства;			
УК-5.8	- навыками восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.			

3. Структура и содержание дисциплины

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

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 проме- жуточн ой аттеста- ции (по семест- рам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарског о	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2	4	10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2	4	10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2	4	10		
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время		2	4	10		
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.		2	4	5		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке		2	4	5		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.		2	4	5		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в		2	4	5		

	современный период.					
	Итого часов:108		16	32	60	Дифференцированный 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2		10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2		10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2		10		
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время			2	10		
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.			2	10		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке			2	10		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.			2	10		
8	Основные тенденции развития туризма и				24		

	гостеприимство в современный период.						
	Итого часов:108		6	8	94		Дифференцированный зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

- 1.Понятия туризма и гостеприимства, этапы развития
- 2.Факторы развития туризма и гостеприимства
- 3.Предпосылки возникновения и развития туризма
- 4.Путешествия в древности. Влияние торговли на развитие путешествий и системы гостеприимства.
- 5.Маршруты путешественников Древнего Востока.
- 6.Развитие путешествий и гостеприимство в Древней Греции.
- 7.Зарождение элементов массового туризма в Древнем Риме.
- 8.История развития гостеприимства в период античности
- 9.Первые гостиничные предприятия в Древней Греции и Древнем Риме
- 10.Гостеприимство в Азии и на Ближнем Востоке
- 11.Путешествия «за знаниями», их влияние на развитие образовательного туризма.
- 12.Развитие торговых путей в период средневековья.
- 13.Морские торговые путешествия в эпоху средневековья.
- 14.Паломничество как вид путешествий в период средневековья.
- 15.История гостеприимства в средние века в Европе
- 16.История гостеприимства в средние века в России
- 17.Туризм и гостеприимство в России при Петре I.
- 18.Развитие паломнического туризма в России XVIII–XIX вв.
- 19.Развитие туризма в XIX в. Влияние промышленного переворота в Англии на развитие туризма.
- 20.Развитие транспорта как составляющей туризма в XIX в.
- 21.Появление первых туристических организаций (Томас Кук).

- 22.Русские путешественники XIX в.
- 23.Появление дачного туризма в Европе (XIX в.).
- 24.Туристско-экскурсионная деятельность в России XVIII–XIX вв.
- 25.Развитие зарубежных путешествий в России XVIII в. – начала XIX в.
- 26.Гостеприимство в XVII в. – XIX в.
- 27.История гостиничных предприятий в России в XVIII -XIX вв.
- 28.Становление и развитие туризма в XX в.: международные организации.
- 29.Роли ЮНЕСКО и ООН в развитии международного туризма и гостеприимства
- 30.Деятельность ВТО по развитию туризма и гостеприимства.
- 31.Место туризма и гостеприимства в современном мире.
- 32.Основные положения кодекса туриста.
- 33.Гостиничные предприятия в России в советский период
- 34.Туристско-экскурсионная деятельность в СССР, туристические организации 1920–1930 гг.
- 35.Развитие и становление иностранного туризма в СССР (предвоенный период).
- 36.Развитие молодежного туризма XX в. (советский период).
- 37.Изменения в европейской гостиничной индустрии в начале XX в. Формирование американской индустрии гостеприимства.
- 38.Развитие гостеприимства в двадцатом веке.
- 39.Состояние международного туризма на современном этапе.
- 40.Современное состояние туризма и гостеприимства в России: проблемы и перспективы

6. 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 .
- 2.Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие / П.В. Большаник. — М. : ИНФРА-М, 2017 — 241 с.
3. Воронкова Л.П. История туризма и гостеприимства: Учебное пособие. 2-е изд., испр. и доп. / Л.П.Воронкова. - М.: Кнорус, 20018 - 348 с
- 4.История российского туризма (IX–XX вв.) : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017 — 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

б). Дополнительная литература:

- 1.Александрова А.Ю.Международный туризм : учебник / А.Ю. Александрова. — 2е изд., перераб. и доп. — М. : КНОРУС, 2016. — 460 с.

2. История туризма: учебник/ отв. ред. и сост. Ю.С. Путрик. М.: Федеральное агентство по туризму, 2014.-350 с.
3. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016 — 120 с.
4. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*.- 265 с.
5. Соколова, М. В. История туризма [Текст] : учеб. пособие для вузов по напр. "Туризм" / М. В. Соколова. - 7-е изд., испр. . - Москва : Академия, 2012 - 351 с.

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.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://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»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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 ЕхаЕxcursions (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.Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

2. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
- 4.*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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Б1.В.01 История туризма и гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности».	5
2	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Походы и путешествия средневековья».	5
3	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Гостеприимство в период средневековья».	5
4	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Развитие туризма и гостеприимства в Новое время».	5
5	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв».	5
6	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Туризм и гостеприимство в двадцатом веке».	5
7	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Особенности развития туризма и гостеприимство в России».	5
8	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период».	5
9	Контрольная работа по темам 1-8	10
10	Тестирование по темам 1-8	10
10	Посещение занятий	10
11	Экзамен	30
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Подготовка презентации «Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности».	10
2	Подготовка презентации «Походы и путешествия средневековья «»	10
3	Подготовка презентации «Гостеприимство в период средневековья»	10
4	Подготовка презентации «Развитие туризма и гостеприимства в Новое время»	10
5	Подготовка презентации «Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.»	10
6	Подготовка презентации «Туризм и гостеприимство в двадцатом веке».	10
7	Подготовка презентации «Особенности развития туризма и гостеприимство в России».	10
8	Подготовка презентации «Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период».	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся 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

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.01 История туризма и гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 1 семестр (очно), 1 семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины

1.Цель дисциплины История туризма и гостеприимства исследовать основные этапы развития туризма и гостеприимства за рубежом и в России для восстановления общей картины развития социальных, психологических и культурных функций процессов добровольной временной перемены места пребывания отдельными лицами и социальными группами

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- осветить предпосылки и условия развития туризма и гостеприимства и обоснования их периодизации;
- раскрыть содержание основных этапов развития туризма в связи с общественным и культурным развитием человечества;
- проанализировать закономерности развития туризма и гостеприимства в отдельных регионах мира в различное время;
- рассмотреть особенности изучения источников истории туризма и гостеприимства на различных исторических этапах;
- заложить основы дальнейшего исследования истории туризма и гостеприимства в России и за рубежом.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма	Заочная форма
1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			

УК-5.1	Знать: -основные категории философии, законы исторического развития место истории туризма и гостеприимства во всемирной истории, основы межкультурной коммуникации.	<i>1</i>		<i>1</i>
УК-5.2.	-как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
УК-5.3	Уметь: -понимать вариативность исторического процесса, роль сознательной деятельности людей как фактора исторического развития;	<i>1</i>		<i>1</i>
УК-5.4	- анализировать значимые политические события и тенденции развития туризма и гостеприимства;			
УК-5.5	-воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			
УК-5.6	Владеть: - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры социально-значимых проблем и процессов исторического прошлого России в общемировом контексте;.	<i>1</i>		<i>1</i>
УК-5.7	- навыками анализа значимых политических событий и тенденции развития туризма и гостеприимства;			
УК-5.8	- навыками восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.			

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 курса	Занятия семинарског о курса	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2	4	10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2	4	10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2	4	10		
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время		2	4	10		
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.		2	4	5		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке		2	4	5		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.		2	4	5		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.		2	4	5		
Итого часов:108			16	32	60		Дифференцированный 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 занятия	Занятия семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2		10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2		10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2		10		
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время			2	10		
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.			2	10		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке			2	10		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.			2	10		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.				24		
Итого часов:108			6	8	94		Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.02 СТРАХОВАНИЕ И РИСКИ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 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: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» является: усвоение студентами основ страхования и формирование практических навыков по организации страховой защиты в туризме и гостеприимстве у обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 Туризм, по профилю *Технология и организация туроператорских и турагентских услуг*.

Дисциплина «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах – «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда и техника безопасности»;
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин – «Безопасность в туризме».

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)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	4	4

	<i>условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>		
УК-8.1.	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4	4
УК-8.2.	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4	4
УК-8.3.	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4	4
УК-8.4.	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4	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 обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2	4	6		
2	Развитие страхования в России		4	6	7		
3	Правовое регулирование страхования		4	6	10		
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков		6	8	10		

5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве		8	8	10		
Итого часов: 108			24	32	43	9	экзамен

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	
1	Введение в страхование	4	2				
2	Развитие страхования в России			2			
3	Правовое регулирование страхования			2			
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков			2			
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве			2			
Итого часов: 108			4	6	89	9	экзамен

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.

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. История развития страхования
2. Предмет и функции страхования
3. Принципы страхования
4. Организационная схема страхования
5. Классификация отраслей страхования
6. Участники договора страхования
7. Общие вопросы договора страхования
8. Порядок заключения договора страхования
9. Права и обязанности страхователя по договору страхования
10. Права и обязанности страховщика по договору страхования
11. Прекращение договора страхования
12. Риски туриста и формы защиты от них
13. Риски турфирмы и формы защиты от них
14. Риски гостиничного предприятия и формы защиты от них
15. Организация страхования граждан, выезжающих за рубеж
16. Виды страхования в сфере гостеприимства
17. Страхование неотложной помощи
18. Страхование медицинских расходов
19. Страхование транспортных и иных расходов, связанных со страховым случаем
20. Виды договоров страхования выезжающих за рубеж и практика их ведения
21. Страхование расходов, возникших из-за невозможности совершить поездку
22. Страхование багажа
23. Страхование гражданской ответственности на время путешествия за границу
24. Страхование профессиональной ответственности туроператора: формы и размеры финансового обеспечения; гарантии по финансовому обеспечению; правила осуществления выплат туристам по финансовым гарантиям
25. Особенности договора страхования ответственности туроператора как формы финансового обеспечения
26. Международная система страхования автогражданской ответственности «Зеленая карта»: история создания; организация и принципы деятельности; договор страхования; правила урегулирования страховых случаев.

27. Актуальные проблемы рынка страхования в туризме и гостеприимстве
28. Объединение «Ассоциация туроператоров в сфере выездного туризма «ТУРПОМОЩЬ»

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.
2. Трусова Н. М. Страхование в туризме: учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 (100400.62) "Туризм" / Н. М. Трусова. - Кемерово : Издательство КемГИК, 2015. - 172 с. ISBN 978-5-8154-0317-8 <https://rucont.ru/read/1322845?file=366281&f=1322845> УДК 368:379.85(075.8) ББК 65.271+65.433я73

б) Дополнительная литература:

1. Морозова Н.С. Особенности страхования туроператоров в условиях структурных изменений на туристском рынке / Морозова Наталья Степановна, Морозов Михаил Михайлович // Туризм: право и экономика. - 2016. - № 4. - С. 25-27.
2. Михайлова А.С. Страхование туристской деятельности : норматив.-правовое закрепление и факт. учет интересов рос. потребителя турист. услуг / Михайлова Анастасия Сергеевна // Туризм: право и экономика. - 2014. - № 2. - С. 7-11.
3. Веткин, В.А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В.А. Веткин, Е.В. Винтайкина. - М.: Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

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

1. [http:// www. http://nsgildia.ru/](http://www.http://nsgildia.ru/) - Союз субъектов страхового дела "Национальная страховая гильдия»
2. [http:// http://www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) - Российский союз туриндустрии.
3. [http://www. www.russiatourism.ru](http://www.www.russiatourism.ru) - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. [http:// http://tourlib.net/](http://tourlib.net/) - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. [http:// ratanews.ru/](http://ratanews.ru/) - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

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

–программное обеспечение дисциплины:

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 2 курса, направления подготовки 43.03.02 «Туризм», направленности (профилю) Технология и организация туроператорских и турагентских услуг, очной и заочной форм обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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 практическом занятии по теме № 1 «Введение в страхование»	25 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Развитие страхования в России»	27 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Правовое регулирование страхования»	29 неделя	5
4	Выступление на практическом занятии по теме № 4 «Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков»	31 неделя	5
5	Выступление на практическом занятии по теме № 5 «Организация страхования в туризме и гостеприимстве»	33 неделя	5
6	Реферат по темам № 1-5	35 неделя	15
7	Презентация по разделам № 1-5	37 неделя	10
8	Эссе по темам № 1-5	39 неделя	10
9	Тестирование	42 неделя	10
10	Экзамен		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов

1	Контрольная работа по темам № 1-5	10
2	Подготовка доклада по разделам № 1-5, пропущенным студентом	5
3	Презентация по разделам № 1-5	10
4	Эссе по темам № 1-5	10
5	Выполнение практического задания по темам № 1-5	5

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.

IV. 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

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.02 «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве»

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Профиль: Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2020

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины: 4 семестр (очная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения).

3. Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» является: усвоение студентами основ страхования и формирование практических навыков по организации страховой защиты в туризме и гостеприимстве у обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-8	<i>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>	4	4
УК-8.1.	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4	4
УК-8.2.	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4	4
УК-8.3.	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4	4
УК-8.4.	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4	4

5. Краткое содержание дисциплины:

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	Введение в страхование	4	2	4	6		
2	Развитие страхования в России		4	6	7		
3	Правовое регулирование страхования		4	6	10		
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков		6	8	10		
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве		8	8	10		
Итого часов: 108			24	32	43	9	экзамен

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2				
2	Развитие страхования в России			2			
3	Правовое регулирование страхования			2			
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков			2			
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве			2			
Итого часов: 108			4	6	89	9	экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.03 «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма и
гостиничного дела.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Профессиональная этика и этикет в сфере 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).

Целью освоения учебной дисциплины Профессиональная этика и этикет является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности использования основы правовых и этических знаний в профессиональной среде, способности использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие деятельность предприятия сферы гостеприимства.

Обучение ведется на русском языке

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Конфликтология в туризме и гостеприимстве», «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	4	6
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	4	6
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	4	6
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	4	6
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	4	6
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	4	6
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6

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	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	4	6	10	17		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	4	6	10	17		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	4	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

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	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально - психологический климат в коллективе	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. История возникновения этикета;
2. Национальный этикет;
3. Традиции и обычаи организации национальных праздников в деятельности предприятий питания;
4. Религиозные празднования в деятельности предприятий питания. Профессиональная этика.;
5. Составление программ тренингов персонала по повышению деловой культуры;
6. Традиции и обычаи в культуре народов России;
7. Закон о защите прав потребителей и качество обслуживания на предприятиях питания;
8. Трудовой кодекс РФ, трудовая и исполнительская дисциплина в организации;
9. Уровень сервиса и деловая культура предприятий питания;
10. Квалификация персонала как элемент деловой культуры предприятия;
11. Персональные данные сотрудников организации и их защита;
12. Этикет руководителя организации;
13. Корпоративные мероприятия и психологический климат в коллективе;
14. Конфликтные ситуации и способы их решения;
15. Человеческий фактор в профессиональной деятельности предприятий питания;
16. PR-технологии и этикет в индустрии питания;
17. Организация дипломатических приемов;
18. Правила поведения обслуживающего персонала при проведении деловых приемов;
19. Организация приемов «коктейль», «бокал шампанского», банкет – фуршет, банкет-чай;
20. Деловые подарки и сувениры;
21. Деловой имидж руководителя организации.

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

а) Основная 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.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. 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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

6. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.

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

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.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной, 3 курса заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр для очной формы обучения, 6 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: Общие понятия об этике и этических нормах.	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов. Правовые аспекты в профессиональной этике	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	30

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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.03 «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 4 семестр;

для заочной формы обучения - 6 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Профессиональная этика и этикет в сфере 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).

Целью освоения учебной дисциплины Профессиональная этика и этикет является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности использования основы правовых и этических знаний в профессиональной среде, способности использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие деятельность предприятия сферы гостеприимства.

Обучение ведется на русском языке

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	4	6
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	4	6
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	4	6
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	4	6
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	4	6
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей	4	6

	департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале		
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6

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	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	4	6	10	17		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	4	6	10	17		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	4	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

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	Самостоятельна я работа	Контроль	
1	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально - психологический климат в коллективе	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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



Институт Гуманитарный

Кафедра: Рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных
проблем

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.04 Организация рекламной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства»

(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*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института Гуманитарного
Протокол № 1 от «26» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекламы, связей с общественностью и
социально-гуманитарных проблем
Протокол №29 от «05» июня 2019 г.

Составитель:

Протасова Надежда Вадимовна, кандидат философских наук, доцент, кафедры
рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
РГУФКСМиТ

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля).

Целью освоения дисциплины (модуля) «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» является знакомство студентов с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению рекламной деятельности в туризме индустрии гостеприимства. Теоретическое освоение курса предполагает овладение профессиональной терминологией, основами научных концепций и методов разработки рекламной продукции, формированием системы взглядов на современную рекламно-информационную деятельность и перспективы ее развития. Практическое освоение курса предполагает приобретение навыков разработки рекламно-информационных материалов для предприятий сферы туризма и гостеприимства.

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

Курс «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» позволяет студентам овладеть знаниями и навыками, необходимыми для работы в области маркетинговых коммуникаций, организации рекламных процессов, оценки эффективности рекламных кампаний.

Основными требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовности 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, доклада, презентации;
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Дисциплина «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана. Освоение данного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического, а также профессионального цикла.

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
УК-2Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
<i>Начальный этап</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения	6	6	

УК-2.1.	профессиональных задач.			
<i>Продвинутый этап</i> УК-2.2.	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	6	
<i>Завершающий этап</i> УК-2.3.	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	6	
ПК-6Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности				
<i>Начальный этап</i> ПК-6.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	6	6	
<i>Продвинутый этап</i> ПК-6.2	Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6	
<i>Завершающий этап</i> ПК-6.3.	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	6	6	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3зачетные 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 I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	4	4	8		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6	2	6	4		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	6	6	8		
4	Раздел IV. Основы разработки	6	4	4	14		

	рекламных сообщений.						
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6	4	2	8		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	4	2	7		
Итого часов:			24	26	49		Экзамен

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 I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	1	1	14		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6		1	9		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	1	1	16		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	1	1	24		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6		1	18		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	1	1	8		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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). Экзамен.

Вопросы к экзамену.

1. Место рекламы в маркетинговой деятельности.
2. Основные экономические, просветительские, эстетические задачи рекламы.
3. Сущность правового регулирования рекламной деятельности.

4. Международный кодекс рекламной деятельности.
5. Реклама в прессе.
6. Радиореклама: особенности и средства.
7. Телевизионная реклама в системе массовой коммуникации.
8. Наружная реклама.
9. Мероприятия “ publicrelation” система формирования позитивного общественного мнения.
10. Основные элементы рекламных сообщений.
11. Товарные знаки.
12. Рекламные агентства полного и сокращенного цикла.
13. Методы и оценки эффективности рекламы.
14. Особенности определения экономической эффективности и рентабельности рекламы.
15. Имиджевая и престижная реклама фирмы.
16. Коммуникационные идеи и их функции.
17. Международная реклама.
18. Нетрадиционные методы рекламы.
19. Подготовка рекламного текста.
20. Построение эффективной рекламы.
21. Психологический аспект существующих ограничений в законах о рекламе разных стран.
22. Разработка стратегии рекламной компании и выбор средств распространения рекламы.
23. Расчет комплексного бюджета рекламы.
24. Реклама и развитие различных наук
25. Реклама как способ конструирования социальных мифов.
26. Рекламный заголовок, слоган.
27. Речевые манипулятивные техники в рекламе.
28. Стереотипы восприятия.
29. Структура рекламной фирмы.
30. Технологический аспект рекламной деятельности.
31. Характерные критерии сегментации рынка.
32. Эстетический компонент в рекламе.
33. Правовая охрана товарного знака.
34. Защита прав от незаконного использования наименования места происхождения товара.
35. Понятие эффективности рекламной деятельности.
36. Эффективность психологического воздействия рекламы. Методы оценки эффективности психологического воздействия рекламы.
37. Методы наблюдения и оценки эффективности рекламы.
38. Методика интервьюирования покупателей
39. Особенности социологических наблюдений за ходом рекламного процесса.
40. Методы эксперимента в рекламе.
41. Экономическая эффективность рекламной деятельности.
42. Особенности определения экономической эффективности рекламы с учетом особенностей отдельных товаров.
43. Порядок определения рентабельности рекламы.

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

а) Основная литература:

1. Бухтерева О.С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" : рек.

УМО учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма Минобрнауки России / О.С. Бухтерева. - М.: Дашков и К, 2010. - 208 с.

2. Иншакова Н.Г. Рекламный и пиар – текст: Основы редактирования: учебное пособие для студентов вузов: рек. УМО по класс. Унив. Образованию/Н.Г.Иншакова. – М.: Аспект пресс, 2014. – 256с.

3. Гусаров Ю.В. Менеджмент рекламы : учеб. пособие по специальности "Менеджмент орг." : доп. Советом УМО вузов России по образованию в обл. менеджмента / Ю.В. Гусаров. - М.: Экономика, 2009. - 526 с.: ил.

4. Дурович А.П. Реклама в туризме : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / А.П. Дурович. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Инфра-М, 2010. - 157 с.: ил.

5. Карпова С.В. Международное рекламное дело: учеб. пособие для студентов, обучающихся по специальности “Мировая экономика”: рек. УМО по образованию в обл. финансов, учета и мировой экономики / С.В. Карпова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2010. - 288 с.: ил.

6. Шарков Ф.И. Реклама в коммуникационном процессе: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности “Связи с общественностью”: рек. Умо вузов РФ по образованию в обл. междунар. отношений / Ф.И. Шарков ; Междунар. акад. бизнеса и упр., Ин-т соврем. коммуникац. систем и технологий. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 347 с.

б) Дополнительная литература:

1. Богалдин-Малых В.В. Бизнес-стратегии и операционный маркетинг на рынке услуг: учеб. пособие : рек. ред.-издат. советом Рос. акад. образования / В.В. Богалдин-Малых; Рос. акад. образования Моск. психолог.-соц. ин-т. - М.: [МПСИ]; Воронеж: [МОДЭК], 2008. - 606 с.

2. Васильев Г.А. Электронный бизнес и реклама в интернете: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080111, 080301: рек. УМО “Проф. учеб.” / Г.А. Васильев, Д.А. Забегалин. - М.: ЮНИТИ, 2008. - 183 с.: ил.

3. Глинтерник Э. Начало российской рекламы / Глинтерник Э. // Наше наследие. - 2001. - N 56. - С. 222-235.

4. Головлева Е.Л. Торговая марка : теория и практика упр.: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 350700: рек. Умо по рекламе при МГИМО (Ун-те) МИД РФ / Е.Л. Головлева. - изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Аспект пресс, 2005. - 159 с.: ил.

5. Голядкин Н. А. Творческая телереклама: [учеб. пособие для студентов вузов] / Голядкин Н.А. - М.: Аспект пресс, 2005. - 172 с.

6. Данилов А.А. Идея, сценарий, дизайн в рекламе / А.А. Данилов. - изд. 3-е. - СПб.: ДАН, 2009. - 250 с.: ил.

7. Докторов Б.З. Реклама и опросы общественного мнения в США: История зарождения. Судьбы творцов / Б.З. Докторов. - М.: Центр соц. прогнозирования, 2008. - 627 с.

8. Кармалова Е.Ю. Аудиовизуальная реклама в контексте культуры / Е.Ю. Кармалова; С.-Петербург. Гос. Ун-т. - [СПб.]: СПбГУ, 2008. - 212 с.: ил.

9. Катернюк А.В. Практическая реклама: учеб. пособие для студентов эконом. специальностей: рек. Дальневосточ. Регион. Межвуз. УМО / А.В. Катернюк. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 429 с.: ил.

10. Ромат Е.В. Реклама / Е.В. Ромат. - 7-е изд. - М.; СПб.: Питер, 2008. - 506 с.: ил.

11. Тангейт М. Всемирная история рекламы / Марк Тангейт. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. - 269 с.

12. Фельсер Г. Психология потребителей и реклама: [пер. с нем.] / Георг Фельсер. - Харьков: Гуманитар. центр, 2009. - 702 с.: ил.

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

1. www.vm.mediarama.ru Вестник медиа.
2. www.sovetnik.ru "Советник".
3. www.soob.ru "Со-общение".
4. www.pr-dialog.com "PR-Диалог".
5. www.pronline.ru "PRonline".
6. www.sostav.ru
7. www.adindustry.ru
8. www.advi.ru

з) 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 – MicrosoftWindows.

Офисный пакет приложений – Microsoft Office Standard.

Локальная антивирусная программа - Dr.Web.

Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - AdobeAcrobatDC.

Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

- современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru

Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- 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 (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Дисциплины «Б1.В.04 Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» для обучающихся Гуманитарного института 3 курса, Направление подготовки/специальность: 43.03.03 «Гостиничное дело»,
Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»
Форма обучения: очная/заочная

Год набора 2019, 2021

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: «Реклама, связи с общественностью и социально-гуманитарных проблем»
Сроки изучения дисциплины (модуля): очная форма обучения - 6 семестр;
заочная форма обучения – 6 семестр
Форма промежуточной аттестации: *экзамен*.

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

Для очного отделения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу(модулю) «Сущность и роль рекламы в рыночной экономике»		5
2	Управляемая дискуссия на тему: «Правовое регулирование рекламной деятельности».		10
3	Выступление на семинаре: «Рекламные средства и их использование».		5
4	Выполнение практического задания №1 по разделу «Основы разработки рекламных сообщений»		5
5	Выполнение практического задания №2 по разделу: «Виды и функции рекламных агентств».		5
6	Тест по теме/модулю: «Заключительное».		5
7	Написание реферата по теме «Телевизионная реклама в системе массовой коммуникации».		10
8	Презентация по теме «Методы и оценки эффективности рекламы».		10
9	Эссе на тему «Мое отношение к рекламе».		5
10	Посещение занятий	В течение семестра	10

	Экзамен		30
	ИТОГО:		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу (модулю) «Сущность и роль рекламы в рыночной экономике»»	5
3	Выступление на семинаре «Виды рекламы»	10
4	Подготовка доклада «Название», пропущенному студентом	5
5	Дополнительное тестирование по теме/модулю «Заключительное»	5
6	Написание реферата по теме: «Реклама как социокультурное явление»	15
7	Презентация по теме «Мировые бренды»	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.

IV. 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

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



Институт Гуманитарный

Кафедра: Рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем

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

**«Б1.В.04 Организация рекламной 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: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 6 семестр.

Для заочной формы обучения – 6 семестр

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины (модуля) «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» является знакомство студентов с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению рекламной деятельности в туризме индустрии гостеприимства. Теоретическое освоение курса предполагает овладение профессиональной терминологией, основами научных концепций и методов разработки рекламной продукции, формированием системы взглядов на современную рекламно-информационную деятельность и перспективы ее развития. Практическое освоение курса предполагает приобретение навыков разработки рекламно-информационных материалов для предприятий сферы туризма и гостеприимства.

4. 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
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
<i>Начальный этап</i> УК-2.1.	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	6	
<i>Продвинутый этап</i> УК-2.2.	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	6	
<i>Завершающий этап</i> УК-2.3.	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	6	
ПК-6				
<i>Начальный этап</i>		6	6	

<i>Продвинутый этап</i>		6	6	
<i>Завершающий этап</i>		6	6	

5. Краткое 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	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	4	4	8		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6	2	6	4		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	6	6	8		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	4	4	14		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6	4	2	8		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	4	2	7		
Итого часов:			24	26	49		Экзамен

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 о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	1	1	14		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6		1	9		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	1	1	16		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	1	1	24		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6		1	18		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	1	1	8		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.05 «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Основы курортного дела» является формирование основы знаний по курортному делу как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Основы курортного дела» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина «Основы курортного дела» относится к базовым дисциплинам. Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Основы курортного дела» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах», «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	3
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	1	3
УК-2.2	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1	3
УК-2.3	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	1	3

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	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	1	6	10	17		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактичес-	1	6	10	17		

	ких процессов.						
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	1	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

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	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Дать определение понятию «здоровье».
2. Назвать показатели здоровья.
3. Какие факторы влияют на показатели здоровья?
4. Дать определение и характеристику следующим понятиям: «природные лечебно-оздоровительные ресурсы», «климат», «погода», «акклиматизация».

5. Назвать основные направления использования климатических факторов.
6. Какие цели преследуются при проведении медицинской оценки погоды?
7. Какие методы оценки климата используются для рекреации и климатолечения?
8. Перечислить классы безморозных погод, погод с переходом температуры через 0° С и морозных погод.
9. Что характеризует индекс изменчивости погоды?
10. Что такое показатель душных погод?
11. Исторические аспекты развития санаторно-курортного дела.
12. Дать определение и характеристику следующим понятиям: «лечебно-оздоровительная местность», «курорт», «санаторий».
13. Назвать основные виды курортов.
14. Назвать виды лечебно-оздоровительных местностей.
15. Назвать особенности климата РФ.
16. Назвать виды санаторно-курортных учреждений РФ.
17. Перечислить профильные санатории РФ.
18. Дать определение понятия «природная среда».
19. Назвать ресурсы санаторно-курортной деятельности.
20. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях
21. Дать определения понятий: «купание», «гелиотерапия», «аэротерапия», «талассотерапия».
22. Культурно-массовая работа в учреждениях санаторно-курортного типа.
23. Указать лечебно-оздоровительные свойства растительности.
24. Дать характеристику неблагоприятных факторов лесов.
25. Указать функции гор и рельефа как оздоровительного ресурса.
26. Указать основные месторождения минеральных вод в РФ.
27. Назвать виды рекреационной деятельности в РФ.
28. Назвать рекреационные районы РФ.
29. Указать категории пригодности территорий.
30. Дать определение и характеристику понятия «минеральные воды».
31. Особенности минеральных вод РФ.
32. Использование минеральных вод в санаторно-курортной деятельности как лечебного фактора.
33. Какие типы минеральных вод существуют?
34. Дать классификацию минеральных вод.
35. Организация питания и размещения в санаторно-курортных учреждениях.
36. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений.
37. Пути совершенствования организации санаторно-курортной отрасли РФ.
38. Три этапа развития санаторно-курортной отрасли:
39. Концепция сохранения и развития санаторно-курортной отрасли РФ.

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

а) Основная литература:

1. Ветитнев, А.М., Кусков, А.С. Лечебный туризм. / – М.: Руконт, 2015. *Электронный ресурс*. - 592 с.
2. Романов, В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие / Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*. - 265 с.
3. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, Руконт, 2013. - *Электронный учебник*, 176с. - 1,9 Кб.

б) Дополнительная литература:

1. Константинов, Ю.С. Теория и практика спортивно-оздоровительного туризма / Ю.С. Константинов. – М.: Руконт, 2009. – 393 с. – *Электронный учебник*.
2. Медлик, С. Гостиничный бизнес. *Электронный ресурс*: Учебник для студентов вузов, Х.Инграм; пер. с англ. А.В.Павлов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.
3. Нездойминов, С.Г. Современные тенденции развития лечебно-оздоровительного туризма в Украине / Нездойминов С.Г. // Туризм: право и экономика. - 2014. - N 2.
4. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Джон Р. Уокер. - 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.
5. Шеин, Ю.П. Инновационные подходы к проектированию и созданию туристско-рекреационных зон / Шеин Ю.П. – М.: Руконт. 2011. – *Электронный ресурс*. – 64 с. – 1,3 Кб.

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

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.

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса очной 2 кура заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр для очной формы обучения, 3 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: История курортологии и основные этапы ее развития.	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационная сущность курортного дела.	30

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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.В.05 «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2019 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 1 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

«Основы курортного дела» является формирование основы знаний по курортному делу как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	3
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	1	3
УК-2.2	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1	3
УК-2.3	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	1	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	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	1	6	10	17		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	1	6	10	17		
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	1	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

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	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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.06 Организация обеспечения безопасности в организациях
сферы гостеприимства»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № от «»2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекреации и спортивно-оздоровительного туризма
Протокол № __ от «__» _____201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекреации и спортивно-оздоровительного туризма
Протокол № __ от «__» _____201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекреации и спортивно-оздоровительного туризма
Протокол № __ от «__» _____201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
рекреации и спортивно-оздоровительного туризма
Протокол № __ от «__» _____20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» является: подготовить специалиста, обладающего базовыми теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями в области организации обеспечения безопасности гостиницы.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками обеспечения безопасности гостиницы и организации деятельности службы безопасности гостиничных предприятий.

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»;
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	4		2
УК-8.1	-Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4		2
УК-8.2	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4		2
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4		2
УК-8.4	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4		2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения(4 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	2	5		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.			4	5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			4	6		
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.			2	10		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия			2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.				10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.				10		
7	Пожаробезопасность.				10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.				10		
9	Организация информационно-аналитической работы.				5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.				5		
	форма контроля 2 семестр		4	4	91	9	экзамен
	Итого часов:108						

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Определение понятия «безопасность». Эволюция понятия «безопасности»
2. Три уровня менеджмента безопасности и главные стратегические задачи менеджмента безопасности.
3. Объекты и субъекты обеспечения безопасности.
4. Внутренние и внешние угрозы безопасности для гостиничного бизнеса.
5. Определение комплексной системы безопасности и ее составляющие
6. Зоны безопасности и классификация технических средств безопасности.
7. Простые технические средства (двери, замки, электрозащелки, доводчики дверей), используемые при обеспечении безопасности в гостиничном бизнесе.
8. Простые технические средства (электромеханические турникеты, ограждения, решетки, защитное стекло, сейфы, автоматические шлагбаумы и ворота), используемые при обеспечении безопасности в гостиничном бизнесе.
9. Системы охранной сигнализации.
10. Системы телевизионного наблюдения.
11. Системы контроля и ограничения доступа
12. Системы пожарной безопасности.
13. Технические средства и системы защиты информации
14. Интегрированные технические системы безопасности.
15. Средства и меры по обеспечению информационной безопасности электронных платежей.
16. Определение подсистемы пожарной безопасности. Причины возникновения пожаров в гостиницах.
17. Характеристика огнетушащих составов и средств пожаротушения.
18. Пожарная профилактика. Общие правила тушения пожаров.
19. Действия сотрудников в случае обнаружения пожароопасной ситуации
20. Действия сотрудников в случае возникновения экстремальных и чрезвычайных ситуаций.
21. Обеспечение безопасности проживания гостя в отеле.
22. Обеспечение защиты коммерческой информации.
23. Правила защиты информации о госте.
24. Меры предупреждения краж в гостинице.

25. Меры обеспечения безопасности проживания VIP гостей.
26. Понятие медицинской безопасности. Медицинское обеспечение гостиничного сервиса.
27. Источники санитарно-гигиенических угроз и причины их возникновения
28. Правила работы с медицинскими книжками сотрудников.
29. Технология взаимодействия с медицинскими организациями по проведению первичных и периодических медицинских осмотров
30. Правила поведения сотрудников для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.
31. Аттестация рабочих мест. Назначение и принципы проведения
32. Меры и средства обеспечения санитарно-гигиенической и медицинской безопасности на предприятиях питания.
33. Дезинфекция и дезинфекция помещений и прилегающей территории.
34. Обеспечение сертификации всех видов продукции.
35. Производственный контроль санитарно-гигиенического состояния помещений.
36. Понятие экологической подсистемы безопасности и экологического менеджмента.
37. Источники экологической угрозы предприятий гостиничного бизнеса.
38. Экологическое обеспечение гостиничного сервиса. Экотехнологии.
39. Понятие информационной безопасности. Общие меры обеспечения информационной безопасности
40. Основные каналы утечки информации.
41. Обеспечение защиты персональных данных в отеле.
42. Понятие финансово-экономической безопасности и подсистемы ее обеспечения.
43. Объекты и угрозы финансово экономической безопасности.
44. Меры и средства, способствующие обеспечению финансово-экономической безопасности.
45. Понятие кадровой подсистемы безопасности и ее составляющие.
46. Меры по обеспечению кадровой безопасности
47. Защита информации о сотруднике. Правила работы с трудовыми книжками.
48. Организация работы службы безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса.
49. Методика проведения аудита безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса
50. Паспорт безопасности гостиничного предприятия.

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

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.
- 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>
- 3.Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.
- 4.Кучеренко В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 160 с.: ил.
- 5.Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М.Белозерова. – М.: Инфра-М, 2012. 336 с.: ил.

б).Дополнительная литература:

- 1.Авилова Н.Л.,Ушаков Р.Н. Организация гостиничного дела .Обеспечение безопасности: учебное пособие / Н.Л. Авилова, Р.Н. Ушаков. – М.: Инфра-М, 2017. 310 с.
- 2.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
- 3.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.
- 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.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. <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://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»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
- <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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.Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный

портал.

2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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

–*программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

1. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-

образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4.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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и 1 заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр очной и 2 заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства»	5
3	Собеседование на семинаре «Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.»	5
4	Собеседование на семинаре «Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление безопасностью гостиничного предприятия»	5
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Система охраны гостиничного комплекса»	5
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Пожаробезопасность»	5
8	Выступление с докладом/сообщением в виде	5

	<i>презентации на семинаре «Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.»</i>	
9	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Организация информационно-аналитической работы.»</i>	5
10	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Аудит безопасности гостиничного предприятия.»</i>	5
11	<i>Выполнение тестового задания по темам 1-10</i>	20
12	экзамен	25
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-10</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-7</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-10</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-10</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 экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2		3	4	5	
	Неудовлетворительно		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	
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.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы
гостеприимства.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Семестр освоения дисциплины: 4 семестр (очно), 2 -семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» является: подготовить специалиста, обладающего базовыми теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями в области организации обеспечения безопасности гостиницы.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности:
- дать теоретические знания в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- ознакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- определить возможности использования зарубежного опыта в обеспечения безопасности гостиницы и организации деятельности службы безопасности гостиничных предприятий;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	4		2

УК-8.1	-Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4		2
УК-8.2	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4		2
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4		2
УК-8.4	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4		2

3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения(4 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью		2	2	5		

	гостиничного предприятия						
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.			4	5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			4	6		
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		

3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.					
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.			10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.			10		
7	Пожаробезопасность.			10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.			10		
9	Организация информационно-аналитической работы.			5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			5		
	форма контроля		4	4	91	9
	2 семестр					экзамен
	Итого часов:108					

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.07 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОРГАНИЗАЦИЙ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» является подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современной материально-технической базы гостиничного предприятия: гостиничного оборудования и технологического оборудования предприятий питания, его характеристики, устройства, особенностей безопасной эксплуатации,

Задачи изучения дисциплины:

- дать студентам теоретические и прикладные знания о гостиничном оборудовании и технологическом оборудовании индустрии питания: характеристике, устройстве и особенностях его эксплуатации;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по подбору гостиничного и технологического оборудования предприятий питания, исходя из технических характеристик оборудования;
- обучить правилам безопасной эксплуатации различных видов оборудования;
- обосновать повышение производительности труда в индустрии гостеприимства посредством внедрения современного оборудования.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Классификация средств размещения», «Сервисная практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5	7
<i>УК-1.1</i>	<i>Знать:</i> – <i>принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.</i>	5	7
<i>УК-1.2</i>	<i>Знать:</i> – <i>информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.</i>	5	7
<i>УК-1.3</i>	<i>Уметь:</i> – <i>анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.</i>	5	7
<i>УК-1.4</i>	<i>Уметь:</i> – <i>синтезировать информацию, представленную в различных источниках</i>	5	7
<i>УК-1.5</i>	<i>Владеть:</i> – <i>навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.</i>	5	7
<i>УК-1.6</i>	<i>Владеть:</i> – <i>методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем</i>	5	7
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	5	7
<i>ПК-1.1</i>	<i>Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</i>	5	7

ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	5	7
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения

Семестр							
№	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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	6	10	16		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		6	10	16		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	экзамен

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	2	2	26		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		2	4	27		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		4	2	30		
Итого часов:			8	8	83	9	экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Характеристика материально-технической базы гостиниц
2. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных предприятий
3. Профессиональное технологическое оборудование предприятий общественного питания.
4. Гостиница как объект проектирования и строительства
5. Технологические требования по проектированию гостиниц

6. Экологические требования к материально-технической базе гостиниц
7. Что входит в понятие "проектирование здания"? Назовите принципы проектирования гостиниц.
8. Дайте характеристику каждому этапу проектирования гостиничного предприятия. Чем отличается типовый проект от индивидуального?
9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
10. Что такое физический износ здания?
11. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы.
12. Какие системы теплоснабжения используются в гостинице?
13. Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
14. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
15. Дайте определение понятий "вентиляция" и "кондиционирование воздуха". В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
16. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления.
17. Какие виды электрического освещения используются в гостинице? Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?
18. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?
19. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы?
20. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?
21. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каково их назначение и принцип работы?
22. Какую роль играет экстерьер при оформлении гостиницы? Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы?
23. Как цвет влияет на оформление интерьера? Какие приемы цветовой гаммы возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы?
24. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
25. Какие виды мебели используются в гостинице? Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номере и общественных помещениях.
26. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?
27. Назовите основные требования к гигиене и комфорту спального места.
28. Посудомоечные машины. Виды, устройство, правила эксплуатации.
29. Пароконвектоматы. Назначение, преимущества, правила эксплуатации.
30. Моющие пылесосы. Отличительные особенности устройства.

31. Торгово-холодильное оборудование. Назначение, виды, устройство, правила эксплуатации.
32. Телевизоры. Отличительные особенности. Оснащение номеров гостиниц, в зависимости от класса гостиницы, требования, предъявляемые к телевизорам.
33. Стиральные машины. Отличительные особенности устройства.
34. Мармиты для первых и вторых блюд, назначение, устройство, правила эксплуатации.
35. Пылесосы для сухой и влажной уборки. Отличительные особенности устройства.

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

а) Основная литература:

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.
2. 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.
3. 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.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие/Д.А.Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- Электронный ресурс.- 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П.Овчаренко, А.Б. Косолапов. –М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- Электронный учебник, 176с.- 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.:ИНФРА-М , 2017.-135 с.

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> – Библиотека либертариум.
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprosopolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно, 7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения»	5
3	Собеседование на семинаре «Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии»	5
4	Собеседование на семинаре «Характеристика различных аспектов значения МТБ»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление материально-техническими запасами»	15
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Уборочные машины и механизмы гостиничного предприятия»	15
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Оборудование предприятий питания гостиничного предприятия»	15
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	5
2	Контрольная работа по темам 1-2	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3	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)».

– 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 (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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.07. Материально-техническая база организаций сферы
гостеприимства**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 5 семестр – очная форма обучения, 7 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современной материально-технической базы гостиничного предприятия: гостиничного оборудования и технологического оборудования предприятий питания, его характеристики, устройства, особенностей безопасной эксплуатации.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
<i>УК-1</i>	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5		7
<i>ПК-1</i>	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	5		7

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения.	7	6	10	16		

	Характеристика различных аспектов значения МТБ.						
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		6	10	16		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	экзамен

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	2	2	26		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		2	4	27		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		4	2	30		
Итого часов:			8	8	83	9	экзамен

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 теории и методики адаптивной физической культуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.08 Организация обслуживания лиц с ограниченными
возможностями»**

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № 22 от «20» июня 2019 г.

на основании решения заседания кафедры
Туризма и гостиничного дела
Протокол № от «» июня 2019 г.

Составители:

Рубцова Наталия Олеговна - кандидат педагогических наук, профессор, заведующая
кафедрой ТиМ АФК Российского Государственного университета физической культуры,
спорта, молодёжи и туризма

Рубцов Алексей Валерьевич – доцент кафедры ТиМ АФК Российского Государственного
университета физической культуры, спорта, молодёжи и туризма

Кичигина Ольга Юрьевна – ст. преподаватель кафедры ТиМ АФК Российского
Государственного университета физической культуры, спорта, молодёжи и туризма

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) курса «**Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями**» являются:

формирование профессиональных навыков, расширение профессионального мировоззрения специалиста гостиничной деятельности в области организации гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья, формирование готовности специалиста обеспечить качественное обслуживание для лиц с ограниченными возможностями.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	7	9	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	7	9	
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	7	9	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			

УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	7	9	
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	7	9	
ПК-3.1	.Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	7	9	
ПК-3.2.	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	7	9	
ПК-3.3.	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7	9	

3. Структура и 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)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарского	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2	2	7		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7	2	2	7		

3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2	2	8		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7	2	2	8		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7	2	2	8		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7	2	2	7		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7	2	2	7		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7	2		7		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7		2	8		
Итого 108			16	16	67	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарск	Самостоят	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2		9		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7			10		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2		10		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7		2	10		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7		2	10		

6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7			10		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7		2	10		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7			10		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7			10		
Итого 108		4	6	89	9	Экзамен	

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

Темы рефератов и контрольных работ:

1. Основные факторы туристской мотивации лиц с отклонениями в состоянии здоровья
2. Барьеры среды.
3. Понятие сегрегации и интеграции.
4. Психолого-педагогические особенности туристов с ПОДА
5. Обеспечение безопасности туристов с отклонениями в состоянии здоровья.
6. Доступная среда как условие эффективности деятельности гостиничной отрасли
7. Педагогические приемы взаимодействия и этика общения с лицами, имеющими нарушения слуха.
8. Категории барьеров среды при эксплуатации гостиницы
9. Клинико-этиологические особенности лиц с нарушением зрения.
10. Социальная адаптация лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
11. Особенности общения глухих и слабослышащих
12. Педагогические особенности взаимодействия с лицами с нарушениями психического развития.

Перечень вопросов к зачету по курсу дисциплины «Доступная среда в индустрии гостеприимства»:

1. Понятие инвалидности. Категории инвалидов.
2. Страхование при осуществлении туристской деятельности лиц с ОВЗ.
3. Человек с инвалидностью и группа инвалидов в опасных и экстремальных ситуациях
4. Критерии влияния дискомфорта, их значимость для человека с отклонениями в состоянии здоровья
5. Входная группа и ее доступность
6. Условия внедрения программного туризма лиц с ОВЗ и его задачи.
7. Комплексный и индивидуальный подходы в гостеприимстве.

8. Основные закономерности индивидуальной адаптации различных категорий инвалидов.
9. Адаптационные реакции поврежденного организма.
- 10.. Категории барьеров среды при эксплуатации гостиницы
- 11.Инвалиды и люди с отклонениями в состоянии здоровья как специфический сегмент потребительского рынка туристской индустрии
- 12.Особенности организации питания лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
- 13.Особенности организации питания различных категорий инвалидов. Понятие зонирования.
- 14.Особенности приема и размещения групп с участием различных категорий инвалидов.
- 15.Особенности организации питания лиц с нарушениями зрения.
- 16.Особенности создания доступной среды при нарушениях зрения.
- 17.Особенности создания доступной среды для людей с сенсорно-речевыми нарушениями.
- 18.Материально-техническое обеспечение доступности в гостиничной деятельности.
- 19.Особенности создания доступной среды при нарушениях психического развития.
- 20.Особенности создания доступной среды при поражениях опорно-двигательного аппарата.
- 21.Особенности создания доступной среды при нарушениях слуха.
- 22.Социальная адаптация лиц с нарушением зрения.
- 23.Психолого-педагогические особенности лиц с нарушениями зрения
- 24.Постэкстремальные функциональные нарушения психической деятельности у лиц с отклонениями в состоянии здоровья
- 25.Методика конструирования индивидуальных и групповых программ туристских программ для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
- 26.Классификация инвалидности по ВОЗ..
- 27.Классификация нарушений зрения.
- 28.Клинико-этиологические особенности лиц с нарушением слуха
- 29.Двигательная недостаточность при нарушениях психического развития
- 30.Основные клинические формы умственной отсталости.
- 31.Клинико-педагогические особенности при олигофрении,
- 32.Клинико-этиологические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
- 33.Врожденные и приобретенные поражения опорно-двигательного аппарата. Сопутствующие заболевания
- 34.Психолого-педагогические особенности лиц с ПОДА
- 35.Психолого-педагогические особенности лиц с ПОДА
- 36.Особенности работы официанта с лицами с инвалидностью
- 37.Особенности подбора столовой посуды и приборов в зависимости от двигательных возможностей
- 38.Правила подачи блюд с учетом имеющихся двигательных ограничений.

Контрольные вопросы для самопроверки знаний:

1. Негативные установки по отношению к инвалидам.
2. Понятие модели инвалидности.
3. Классификация инвалидности по ВОЗ
4. Барьеры среды (физические и социальные)
5. Понятие сегрегации и интеграции
6. Заболевания и повреждения опорно-двигательного аппарата.
7. Нарушения психического развития.
8. Нарушения зрения и слуха.
9. Виды туризма для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
10. Доступность информационного обеспечения в гостинице.
11. Доступность информации в ресторане.
12. Универсальный дизайн ресторана.
13. Этика общения с лицами с нарушениями слуха.
14. Особенности взаимодействия с лицами с нарушениями слуха.

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Основная:

1. *Ахметшин А.М.* Туризм как метод реабилитации и оздоровления инвалидов и пожилых людей. – Уфа, 2000. – 172с.
2. *Бастрыкина А.В.* Туризм в системе социальной реабилитации пожилых и людей с ограниченными возможностями. – М., 1999. – 132с.
3. *Гуляев В.Г.* Организация туристской деятельности. – М.: НОЛИДЖ, 2005.
4. *Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А.* Менеджмент гостиниц и ресторанов. – Минск: Новое знание, 2003.
5. *Квартальнов В.А.* Теория и практика туризма. – М.: Финансы и статистика, 2003.

2. Дополнительная:

1. *Латчук В.Н., Бурлакина О.В.* О педагогических кадрах и организации рекреационной деятельности с детьми с отклонениями в развитии средствами туризма // Коррекционная педагогика. 2006. № 2.
2. *Латчук В.Н., Бурлакина О.В.* Роль туризма в реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями // Коррекционная педагогика. 2006. № 3.
3. *Левченко И. Ю., Приходько О. Г.* Технология обучения и воспитания детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата: Учебное пособие для студентов средних педагогических учебных заведений. — М.: Академия, 2001.
4. *Маринин М.М.* Туристские формальности и безопасность в туризме. – М.: Финансы и статистика, 2004.

5.Рубцова Н.О., ЛатчукВ.Н., Фалько С.Н. Комплексная реабилитация детей – инвалидов в системе образования Российской Федерации»: НИР в рамках федеральной целевой программы «Дети России», подпрограммы «Дети – инвалиды». – М. 2005.-104 с.

6.ЧетикВ.Д., КальнейВ.А., СеселкинА.И. Подготовка научно-педагогических кадров для туризма //Актуальные проблемы туризма. Сборник научных трудов РМАТ. – 1996 -1997. – С. 8-250.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной работы обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объёмом изучаемой дисциплин и необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями» для обучающихся института ИТРРиФ, 4 курса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профилю) Гостиничная деятельность очная, заочная формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теории и методики адаптивной физической культуры

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очная форма), 9 семестр (заочная форма)

Форма промежуточной аттестации: *экзамен*

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

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Количество баллов
1	Выступления на практических занятиях	Весь период	2 x 5 баллов = 10 баллов
2	Защита контрольной работы	Тема 7 и 8	2 x 9 = 16 баллов
3	Защита реферата	февраль	17 баллов
4	Посещение занятий	Весь период	1 балл x 1 занятие = 27 баллов
5*	Сдача экзамена		30
ИТОГО			100 баллов

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.

IV. 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

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 теории и методики адаптивной физической культуры

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.08 Организация обслуживания лиц с ограниченными
возможностями»**

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018г.

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) курса «**Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями**» являются:

формирование профессиональных навыков, расширение профессионального мировоззрения специалиста гостиничной деятельности в области организации гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья, формирование готовности специалиста обеспечить качественное обслуживание для лиц с ограниченными возможностями.

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

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	форма обучения (ускоренное обучение)
1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	7	9	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	7	9	
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	7	9	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и			

	философском контекстах.			
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	7	9	
ПК-3	.Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	7	9	
ПК-3.1	.Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	7	9	
ПК-3.2.	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	7	9	
ПК-3.3.	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7	9	

4. Структура и 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)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарског	Самостоятель	Контроль	
1	Тема I. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2	2	7		

2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7	2	2	7		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2	2	8		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7	2	2	8		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7	2	2	8		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7	2	2	7		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7	2	2	7		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7	2		7		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7		2	8		
Итого 108			16	16	67	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарского	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2		9		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7			10		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2		10		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7		2	10		

5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7		2	10		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7			10		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7		2	10		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7			10		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7			10		
Итого 108			4	6	89	9	Экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.09 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НОМЕРНОГО ФОНДА»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания номерного фонда» является подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами организации работы административно-хозяйственной службы в гостиничных предприятиях и туристских комплексах, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания номерного фонда» относится к дисциплинам вариативной части.

Курс посвящен изучению понятийного аппарата, применяемого при изучении организации работы административно-хозяйственной службы; изучении концепции и принципов работы административно-хозяйственной службы; формированию навыков профессионального подхода к работе в административно-хозяйственной службе.

Дисциплина «Организация обслуживания номерного фонда» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства», «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	4		4
УК-2.1	Знает: - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	4		4
УК-2.2	Умеет: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	4		4
УК-2.3	Владеет: - методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	4		4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4		4
ПК-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	4		4
ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	4		4
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	4		4

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы. Управление персоналом административно- хозяйственной службы.	4	6	10	16		
2	Материально-технические запасы в АХС		6	10	16		
3	Технология проведения работ в АХС		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	Зачет с оценкой

Заочная форма обучения

Самостоятельная 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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно-хозяйственной службы. Управление персоналом административно-хозяйственной службы.	4	2		30		
2	Материально-технические запасы в АХС		2	2	32		
3	Технология проведения работ в АХС			4	36		
Итого часов:			4	6	98		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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1. Роль административно-хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве. Организационная структура и функции АХС. Взаимодействие АХС с другими службами гостиницы.
2. Управление персоналом административно-хозяйственной службы, формирование кадров.
3. Охрана труда в АХС.
4. Организация работы прачечной в гостинице, обучение персонала, должностные инструкции
5. Принципы выбора напольных покрытий, их типы. Технология эксплуатации напольных покрытий, особенности ухода за ними.
6. Принципы выбора стеновых покрытий, их типы, технология эксплуатации, особенности ухода.
7. Гостевые принадлежности: типы гостевых принадлежностей, их характеристика, принципы комплектации, инвентарный контроль.
8. Подготовка к уборке гостевых номеров: распределение персонала, статус номеров, очередность уборки.
9. Принципы выбора потолочных покрытий, их типы, технология эксплуатации, особенности ухода.
10. Уборка гостиничных и вспомогательных помещений.
11. Принципы выбора мебели, дифференциация мебели по назначению. Технология эксплуатации мебели.
12. Типы мебельных тканей и мебельных поверхностей, особенности ухода за ними.
13. Уборка гостевых номеров, типы уборок.
14. Белье: типы белья, комплектация, инвентарный контроль над бельем, замена белья, организация закупки белья.
15. Планирование работы АХС: инвентарные списки, графики уборки, стандарты качества уборки, производительности труда.
16. Униформа: типы униформы, комплектация униформы, инвентарный контроль над униформой.
17. Человеческий фактор в работе АХС. Мотивация персонала.

18. Оснащение оборудованием стиральных и сушильных цехов, характеристика оборудования.
19. Рабочий цикл прачечной, дополнительные услуги.
20. Важнейшие характеристики услуги в АХС. Социальные аспекты качества.
21. Управление материально-техническими запасами.
22. Психологическая нагрузка в административно-хозяйственной службе, химические и биологические факторы риска.
23. Должностные обязанности работников различных квалификационных уровней в административно-хозяйственной службе.
24. Дополнительные мероприятия по образованию персонала в административно-хозяйственной службе.
25. Принципы выбора окон в гостиничном хозяйстве, их типы, характеристика, предъявляемые требования.
26. Виды тканей, используемых в гостиничном хозяйстве, их характеристика.
27. Уход за мебелью и оборудованием. Типы мебели и оборудования.
28. Уход за стеновыми и потолочными покрытиями.
29. Принципы и особенности эксплуатации различных типов жалюзи, гардинных и тюлевых тканей.
30. Спецодежда и форменная одежда в АХС, характеристика, типы, комплектация.

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

а) Основная литература:

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг / Н.Ю. Арбузова. - М.: Академия, 2014. - 224 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 литература:

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2014. – 336 с. УДК 910.14(470.325):796
2. <https://rucont.ru/efd/351729> Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство = Introduction to Hospitality : учеб. пособие / Дж. Р. Уокер .— 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 736 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. — ISBN 978-0-13-119101-2 (англ.) .— ISBN 978-5-238-01392-3 (рус.)

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
3. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
6. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
7. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НОМЕРНОГО ФОНДА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Введение. Роль административно – хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве; взаимодействие ее с другими службами гостиницы»	5
	Собеседование на семинаре «Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы»	5
	Собеседование на семинаре «Управление персоналом административно- хозяйственной службы»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление материально-техническими запасами»	15
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Технология эксплуатации мебели и оборудования»	15
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Уборка общественных помещений и жилых номеров»	15
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-3	10
	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-3	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3	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)».

– 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 (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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.В.09. Организация обслуживания номерного фонда
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 4 семестр – очная форма обучения, 4 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины -приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами организации работы административно-хозяйственной службы в гостиничных предприятиях.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	4		4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4		4

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности,	4	6	10	16		

	планирование работы административно- хозяйственной службы. Управление персоналом административно- хозяйственной службы.					
2	Материально-технические запасы в АХС	6	10	16		
3	Технология проведения работ в АХС	6	12	17		
Итого часов:		18	32	49	9	Зачет с оценкой

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно-хозяйственной службы. Управление персоналом административно-хозяйственной службы.	4	2		30		
2	Материально-технические запасы в АХС		2	2	32		
3	Технология проведения работ в АХС			4	36		
Итого часов:			4	6	98		Зачет с оценкой

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦЕ

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация дополнительных услуг в гостинице» является приобретение студентами теоретических знаний о дополнительных и вспомогательных службах в гостиницах, а также изучение специфики организации и технологии предоставления сопутствующих услуг

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация дополнительных услуг в гостинице» относится к дисциплинам вариативной части.

Курс посвящен изучению услуг гостиницы, которые оказывают дополнительные службы; организации и технологии предоставления сопутствующих и дополнительных услуг в гостинице; видов транспортного обслуживания гостей; изучению требований к персоналу вспомогательных служб; функций анимационной службы и специфики ее организации; специфики организации спортивно-оздоровительных, бизнес-мероприятий мероприятий в гостинице; технологии работы и обслуживания специализированных (массовых) мероприятий.

Дисциплина «Организация дополнительных услуг в гостинице» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «инновационные технологии в организациях гостеприимства и общественного питания», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Сервисная практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
<i>УК-2.1</i>	Знать: – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	5
<i>УК-2.2</i>	Уметь: – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	5
<i>УК-2.3</i>	Владеть: – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	5
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	5
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	5
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	5

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	6	10	18		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		6	10	20		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг		6	12	20		
Итого часов:			18	32	58		Зачет

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	2		30		

2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		2	2	36		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг			2	34		
Итого часов:			4	4	100		Зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

Перечень вопросов к зачету 5 семестр:

1. Структура гостиничных услуг.
2. Основной, сопутствующий, дополнительный гостиничный продукт.
3. Понятие анимации в индустрии гостеприимства.
4. Особенности и значение гостиничной анимации.
5. Виды и программы гостиничной анимации.
6. Планирование и организация работы анимационной службы в гостинице.
7. Анимационная деятельность в средствах размещения России.
8. Технология организации спортивных мероприятий в гостиничном предприятии.
9. Технология организации оздоровительных мероприятий в гостиничных предприятиях.
10. Материальная база казино и особенности устройства.
11. Управленческая структура ночных клубов и казино.
12. Что входит в понятие кейтеринг? Преимущество кейтеринга организованного на базе гостиницы.
13. Оборудование и размещение кейтеринга. Дайте характеристику помещениям для организации кейтеринга.
14. Организация специализированных (массовых) мероприятий: банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Бизнес-ланч.

15. Предоставление услуг трансфера на гостиничном предприятии. Организация службы такси в гостинице. Организация службы проката автомобилей на гостиничном предприятии.
16. Организация торгового обслуживания на гостиничном предприятии. Центры розничной торговли: продукты, товары местного производства, сувениры.
17. Технология предоставления услуг прачечной-химчистки.
18. Технология предоставления услуг оздоровительного центра.
19. Технология предоставления услуг бизнес-центра.
20. Технология предоставления услуг Room-service.
21. Технология предоставления экскурсионных услуг в средстве размещения.
22. Особенности предоставления дополнительных услуг в курортных отелях.
23. Особенности предоставления дополнительных услуг в конгресс-отелях.
24. Особенности предоставления дополнительных услуг в апартаментах.
25. Сравнительный анализ предоставления дополнительных услуг в гостиницах категории 3 и 5 звезд.
26. Сравнительный анализ предоставления дополнительных услуг в гостиницах категории 2 и 4 звезды.

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

а) Основная литература:

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. 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.
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.

б) Дополнительная литература:

1. <https://rucont.ru/efd/535926> М.В. Кобяк, Лайко Технологический прогресс как фактор инноваций в гостиничном бизнесе// Российское предпринимательство .— 2012 .— №18 .— С. 126-132/ ID 535926
2. <https://rucont.ru/efd/146378> Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е.Н., 2010 – 192 с. ID 146378/

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> – Библиотека 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 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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦЕ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно заочно.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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

4 СЕМЕСТР

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	5
2	Выступление на семинаре «Рынок гостиничных услуг г. Москвы»	5
3	Выступление на семинаре «Анализ дополнительных услуг, оказываемых московскими гостиницами высоких категорий»	5
4	Выступление на семинаре «Анимация в отеле»	5
5	Выступление на семинаре «Организация услуг для бизнес-туристов в отеле»	5
6	Выступление на семинаре «Нестандартные дополнительные услуги в отеле»	5
7	Выступление на семинаре «Организация спортивно-оздоровительных услуг в отеле»	5
8	Разработка проекта по дополнительным услугам гостиницы	30
9	Презентация по темам 1-3	5
10	Ответ на тестовые задания по темам 1-3	10
11	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-3	5

3	Выступление на семинаре по темам 1-3	10
4	Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-3	20
6	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)».

– 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 (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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.В.10. Организация дополнительных услуг в гостинице
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 5 семестр – очная форма обучения, 5 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о дополнительных и вспомогательных службах в гостиницах, а также изучение специфики организации и технологии предоставления сопутствующих услуг.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	5		5
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5		5

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка		6	10	18		

	гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5					
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально- технических услуг		6	10	20		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально- культурных услуг		6	12	20		
Итого часов:			18	32	58		Зачет

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	2		30		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		2	2	36		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг			2	34		
Итого часов:			4	4	100		Зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.11 «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» является формирование научного представления о корпоративной культуре и управлении как виде профессиональной деятельности, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Преддипломная практика» и др.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7		10
УК-3.1	Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия	7		10
УК-3.2	Умеет: - устанавливать и поддерживать контакты,	7		10

	обеспечивающие успешную работу в коллективе.			
УК-3.3	Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	7		10
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		10
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7		10
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7		10
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	7		10

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	7	4	6	12		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	6	12		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		4	6	12		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры		2	6	12		

	предприятий туризма и гостеприимства						
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

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	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	10	2	2	18		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	2	16		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		2	2	18		
Итого часов: 108			10	10	88		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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к дифференцированному зачёту.

1. Сущность и содержание понятия корпоративной культуры
2. Элементы корпоративной культуры
3. Значение корпоративной культуры для предприятий туризма и гостеприимства
4. Модель корпоративной культуры Э. Шейна
5. Модель корпоративной культуры Ф. Харриса и Р. Морана
6. Типы корпоративной культуры
7. Механизм формирования корпоративной культуры
8. Методы поддержания организационной культуры
9. Персонал предприятия как объект управления
10. Этапы и инструменты диагностики корпоративной культуры
11. Методы диагностики корпоративной культуры
12. Оценка организационной культуры
13. Принципы и методы управления персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства
14. Адаптация персонала
15. Обучение персонала
16. Аттестация персонала
17. Мотивация и стимулирование персонала
18. Высвобождение персонала

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

а) Основная литература:

1. Киседобрев, В. П. Менеджмент в туризме : учебник / В. П. Киседобрев, О. Н. Кострюкова, А. В. Киседобрев. – Москва : ИФРА-М, 2015. – 152 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.: 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 литература:

1. Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие / С.В. Дусенко. Гриф Учебно-методического объединения по образованию в области сервиса и туризма. Электронное издание. - М. : Академия, 2015

- 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
- 3.<https://rucont.ru/efd/351729> Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство = Introduction to Hospitality : учеб. пособие / Дж. Р. Уокер .— 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 736 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. — ISBN 978-0-13-119101-2 (англ.) .— ISBN 978-5-238-01392-3 (рус.)

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
- 2.<http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
- 3.<http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
- 4.<http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
- 5.<http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
- 6.<http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
- 7.<http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очная форма обучения), 10 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Элементы корпоративной культуры»	5
3	Собеседование на семинаре «Модели и типы корпоративной культуры»	5
	Собеседование на семинаре «Механизм формирования корпоративной культуры»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Адаптация персонала»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Мотивация и стимулирование персонала»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Обучение персонала»	5
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-5	10
	Разработка курсовой работы	30
	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-5	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-5	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-5	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-5	15

ІІІ. 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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.11. Корпоративная культура и управление персоналом в
организациях сферы гостеприимства**
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7 семестр – очная форма обучения, 10 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - формирование целостной системы знаний о

№	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	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	7	4	6	12		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	6	12		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		4	6	12		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	6	12		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

закономерностях становления и развития корпоративной культуры и управления человеческими ресурсами в организациях сферы туризма как важнейшего элемента системы управления организацией в целом, а также умений управления персоналом туристского предприятия.

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7		10
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		10

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):
Очная форма обучения

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	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	10	2	2	18		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	2	16		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		2	2	18		
Итого часов: 108			10	10	88		Зачет с оценкой

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.12 «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма и
гостиничного дела.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» 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 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Сервисная практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	7
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	7
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	7
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	7
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 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.	Основы организации предприятий общественного питания	5	4	4	12		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	5	4	4	12		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	5	4	4	12		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
6.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	5	4	2	12		
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	5	2	2	12		
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	5	2	2	12		
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	5	2	2	9		
Итого часов:			34	32	105		Экзамен

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.	Основы организации предприятий общественного питания	7	2	2	18		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	7			18		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	7			18		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	7	2	2	18		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	7			18		
6.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	7			18		
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	7	2	2	18		
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	7			18		
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	7			15		
Итого часов:			6	6	159		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания.

2. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.

3. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.

4. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.

5. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.

6. Классификация предприятий по различным признакам.

7. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.

9. Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания.

10. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности.

11. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

12. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры.

- 13.Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.
- 14.Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура.
- 15.Логистический подход к организации снабжения.
- 16.Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.
- 17.Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.
- 18.Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.
- 19.Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.
- 20.Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.
- 21.Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.
- 22.Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.
- 23.Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.
- 24.Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.
- 25.Организация эксплуатации зданий и сооружений.
- 26.Рациональные формы организации производства.
- 27.Организация санитарного контроля на предприятии.
- 28.Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка.
- 29.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Особенности деятельности совместных предприятий.
- 30.Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов.
- 31.Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
- 32.Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания.
- 33.Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания.
- 34.Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.

35. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания.
36. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания.
37. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.
38. Организация работа складского хозяйства.
39. Организация тарного хозяйства.
40. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.
41. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
42. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
43. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.
44. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
45. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
46. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
47. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
48. Организация работы мясо-рыбного цеха.
49. Организация работы горячего цеха.
50. Организация работы холодного цеха.
51. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
52. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
53. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
54. Организация работы цеха мучных изделий.
55. Организация работы раздаточных.
56. Организация бракеража на предприятиях общественного питания.
57. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов.
58. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания.
59. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания.

60. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании.
61. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.
62. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде.
63. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней.
64. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней.
65. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды. Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов.
66. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов.
67. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане.
68. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи.
69. Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи.
70. Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи.
71. Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи.
72. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи.
73. Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания.
74. Обслуживание участников съездов, форумов, олимпиад, фестивалей, концертов. Обслуживание проживающих в гостиницах.
75. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте, аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах.
76. Обслуживание иностранных туристов.
77. Организация обслуживания по месту работы, учебы.
78. Понятие, содержание и цели коммерческой деятельности. Особенности организации коммерческой деятельности предприятия общественного питания.

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

а) Основная литература:

1.Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие М.: Магистр, 2010. – 560 с.

2.Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий М.: Колос, 2010, 296с.

б) Дополнительная литература:

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с

2.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с

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 туриндустрии.

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса очной и 4 курса заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр для очной и 7 семестр для заочной форм обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Торговые помещения	10
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	10
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	10
4.	Этапы организации обслуживания	10
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	10
6.	Обслуживание приемов, приемов	10
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	10
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	10
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.12 «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 5 семестр;

для заочной формы обучения - 7 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» 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 «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	7
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	7
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	7
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	7

<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 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.	Основы организации предприятий общественного питания	5	4	4	12		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	5	4	4	12		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	5	4	4	12		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
6.	Общая характеристика процесса	5	4	2	12		

	обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье						
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	5	2	2	12		
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	5	2	2	12		
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	5	2	2	9		
Итого часов:			34	32	105		Экзамен

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.	Основы организации предприятий общественного питания	7	2	2	18		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	7			18		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	7			18		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	7	2	2	18		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	7			18		
6.	Общая характеристика процесса	7			18		

	обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье						
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	7	2	2	18		
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	7			18		
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	7			15		
Итого часов:			6	6	159		Экзамен

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.13 ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» является формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части.

Курс посвящен изучению основ гостиничной деятельности; правил, норм и стандартов, действующих в сфере гостиничной деятельности; принципов производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; основных особенностей функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения; функций и технологий деятельности различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними; организации и технологий предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах; формированию навыков профессионального анализа, которые используются при оценке деятельности предприятия индустрии гостеприимства и предоставляемых им услуг; обеспечению направленности профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации; рассмотрению профессиональных стандартов обслуживания и квалификационных требований к персоналу в гостиницах и других средствах размещения.

Дисциплина «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Сервисная

практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4,5	5,6,7
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	4,5	5,6,7
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	4,5	5,6,7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	4,5	5,6,7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **8 зачетных единиц, 288 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	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	4	4	6	10		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		4	6	10		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг		6	8	10		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом		6	6	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия		4	6	10		
	форма контроля 4семестр						
Итого часов:108			24	32	52		Зачет с оценкой
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	5	2	2	12		
7	Технология работы службы номерного фонда гостиниц, приёма и размещения. Система бронирования.		4	4	12		
8	Технология работы коммерческой службы гостиниц		4	4	12		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		4	4	12		
10	Технология работы службы общественного питания в гостиницах		4	4	12		

11	Технология работы службы финансов гостиниц		4	2	10		
12	Технология работы службы безопасности гостиниц		4	4	10		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы		4	4	11		
14	Технология работы службы продаж гостиницы		4	4	14		
форма контроля 5 семестр			34	32	105	9	Экзамен КР
Итого часов 188							
Всего часов 288							

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	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	5	2		12		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		2		12		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг			2	14		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия			2	12		
	форма контроля 5 семестр						зачет
Итого часов: 72			4	6	62		

6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	6	2		14		
7	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	2	16		
8	Организация коммерческой службы гостиниц			2	14		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		2	2	16		
форма контроля бсеместр							Курсовая работа
Итого часов: 72			6	6	60		
10	Организация службы общественного питания в гостиницах	7	2	2	25		
11	Организация службы финансов гостиниц		2		24		
12	Организация службы безопасности гостиниц		2	2	24		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы			2	24		
14	Технология работы службы продаж гостиницы			2	24		
форма контроля 7 семестр						9	Экзамен
Итого часов 144			6	8	121		
Всего часов 252							

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

Перечень вопросов к дифференцированному зачету 4 семестр:

1. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
2. Классификация средств размещения по ВТО. Классификация средств размещения в России
3. Классификации гостиниц. Требования, предъявляемые к гостиницам при аттестации.
4. Классификации номерного фонда.
5. Этапы процедуры классификации гостиниц и других средств размещения
6. Технологический процесс в гостинице: понятие и виды. Выбор технологического процесса в гостинице.
7. Понятие и виды гостиничных технологий
8. Технологии создания гостиничного продукта. Разновидность гостиничного продукта.
9. Гостиничная услуга, виды гостиничных услуг. Специфика гостиничных услуг, их структура.
10. Стратегии в индустрии гостеприимства.
11. Туристские фирмы как посредники купли-продажи гостиничных услуг.
12. Организационная и экономическая проработка выбранного гостиничного продукта.
13. Концепция маркетинга в проектировании гостиничного продукта
14. Основные направления автоматизации и виртуализации современной индустрии гостеприимства.
15. Системы автоматизации в гостиницах: системы управления, документационного обеспечения.
16. Особенности функционирования рынка гостиничного продукта, перспективы его развития.
17. Технологические аспекты процесса проектирования гостиничного продукта. Сегментирование гостиничного рынка.

Перечень вопросов к экзамену 5 семестр:

1. Особенности функционирования рынка гостиничных услуг, перспективы его развития.
2. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
3. Система классификации гостиниц в РФ.
4. Классификации номерного фонда.
5. Технологический процесс в гостинице: понятие и виды. Выбор технологического процесса в гостинице. Анализ гостиничных технологий
6. Понятие и виды гостиничных технологий.
7. Технологии создания гостиничного продукта. Разновидность гостиничного продукта,

8. Гостиничная услуга, виды гостиничных услуг. Специфика гостиничных услуг, их структура.
9. Системы автоматизации в гостиницах: системы управления, документационного обеспечения.
10. Технологические аспекты процесса проектирования гостиничного продукта. Сегментирование туристского рынка.
11. Управленческая структура современного отеля. Шесть основных служб гостиницы, их функции, состав. Более подробно расскажите о службе по выбору.
12. Четыре этапа в цикле обслуживания гостя. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
13. Типы бронирования. Порядок взимания платы за бронирование по «Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ». Функции и технология деятельности службы бронирования. Технологии бронирования мест и номеров в гостинице.
14. Функции и технология деятельности службы приема и размещения гостей. Технологии обслуживания .
15. Функции и технология деятельности административно-хозяйственной службы современной гостиницы. Технологии обслуживания гостей.
16. Reception, основные функции, графики работы персонала. Оборудование стойки службы приема и размещения. Основные должностные обязанности администратора
17. Порядок регистрации в гостиницах граждан РФ и СНГ.
18. Порядок приема и регистрации иностранных граждан.
19. Дополнительные услуги, предоставляемых гостям отеля во время их проживания.
20. Порядок расчёта оплаты за проживание в гостиницах в соответствии с «Правилами предоставления гостиничных услуг в РФ». Тарифы на проживание и виды скидок в гостиницах.
21. Функции кассира службы приёма и размещения, оборудование его рабочего места, подготовка и проведение операции расчёта. Оплата проживания, дополнительных платных услуг, телефонных переговоров. Взимание платы за порчу или утерю клиентами имущества отеля
22. Организации работы службы Housekeeping, её место, роль и значение в деятельности отеля. Взаимодействие службы со службой приёма и размещения.
23. Квалификационные требования предъявляются к персоналу службы приёма и размещения. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
24. Технология и организация общественного питания в гостиницах и других средствах размещения.
25. Управленческая структура современного отеля.
26. Основные службы гостиницы, их функции, состав.
27. Культура поведения персонала гостиницы.

28. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. Правила поведения персонала гостиницы.
29. Технология уборки номерного фонда отеля. Технология выполнения различных видов уборочных работ.
30. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
31. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице
32. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
33. Системы безопасности гостей и их имущества, организация хранения ценных вещей.
34. Стандарты обслуживания. Виды и типы стандартов гостиничных предприятий.
35. Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности
36. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
37. Технология предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице. Виды дополнительных услуг. Оплата дополнительных услуг.
38. Технологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
39. Охрана труда, техника безопасности, правила пожарной безопасности.
40. Этика письменной деловой коммуникации

Тематика курсовых работ.

1. Проблемы развития гостиничной индустрии в России и пути их преодоления.
2. Информационные технологии в мировом гостиничном хозяйстве.
3. Роль международных компьютерных систем бронирования.
4. Продвижение гостиничного продукта на мировом рынке.
5. Деятельность гостиничных цепей на российском рынке гостиничных услуг.
6. Гостиничное хозяйство.... (страна по выбору): проблемы и перспективы развития
7. Проблемы создания российских гостиничных цепей .
9. Роль объединений представителей гостиничной индустрии (ассоциаций, консорциумов) в деятельности их участников.
10. Особенности управления гостиницей на основе договора франчайзинга.
11. Особенности функционирования малых гостиниц.
12. Проблемы и перспективы развития таймшерного рынка в России.
13. Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения.
14. Анализ современных тенденций развития мирового гостиничного хозяйства.
15. Технология регистрации граждан Российской Федерации и граждан СНГ в гостинице.
16. Технология регистрации иностранных граждан в российской гостинице.
17. Технология встречи и обслуживания VIP-клиентов гостиницы.

- 18.Технология работы с постоянными гостями гостиницы. Программы «постоянных» гостей.
- 19.Технология работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
- 20.Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
- 21.Технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице.
- 22.Технология работы службы консьержей в гостинице.
- 23.Технология работы службы дворцовых (батлеров) в гостинице.
- 24.Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
- 25.Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
- 26.Технология работы по организации медицинского обслуживания в гостинице.
- 27.Технология работы с жалобами клиентов в гостинице.
- 28.Стандарты обслуживания в гостиницах (на примере любой гостиницы).
- 29.Стандарты обслуживания в гостиничных цепях (на примере любой гостиничной цепи).
- 30.Организация и обслуживание конференций в гостиницах.

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

а) Основная литература и источники:

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.02.2019 № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_318372/892085ecd4efae7c9ad015843172280e83797521/#dst100011
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» / [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420307882>.
3. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг / Л. В. Баумгартен. – М.: Академия, 2015. – 375 с.
4. Ехина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах / М. А. Ехина. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
5. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис / Н. Г. Можаяева. – М.: Альфа-М, 2018. – 240 с.
6. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с.

б) Дополнительная литература и источники:

1. Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-I (в ред. от 18.07.2019) [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет / С.В. Дусенко. – М.: Academia, 2013. – 223 с.

3. Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / Е. Ю. Никольская. – Москва: ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2016. – 243 с.
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 336 с.
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 331 с.

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

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм)
2. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень классифицированных туристских объектов
3. <http://prohotel.ru/> - Гостиничный портал новостей

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 2,3 курса очной формы обучения и 3,4 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4,5 семестр очно и 5,6,7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен

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

4 СЕМЕСТР

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	5
2	Выступление на семинаре «Теоретические основы гостиничной деятельности»	5
3	Выступление на семинаре «Государственное регулирование гостиничной деятельности.»	5
4	Выступление на семинаре «Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Национальные системы классификаций»	5
5	Выступление на семинаре «Система классификаций гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации»	5
6	Выступление на семинаре «Типология гостиниц и других средств размещения»	5
7	Выступление на семинаре «Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров»	5
8	Выступление на семинаре «Технологический процесс в гостинице: понятие и виды»	5
9	Выступление на семинаре «Технологии создания гостиничного продукта»	5
10	Выступление на семинаре «Гостиничная услуга, ее специфика и составные элементы»	5
11	Выступление на семинаре «Стратегии в индустрии гостеприимства. Ценообразование»	5
12	Выступление на семинаре «Формирование сбытовой стратегии, каналы сбыта, стимулирование сбыта гостиничного продукта»	5
13	Выступление на семинаре «Документооборот в индустрии гостеприимства»	5
14	Выступление на семинаре «Автоматизация гостиничной деятельности».	5

15	Выполнение практического задания по темам 1-5	5
16	Написание реферата по темам 1-5	5
17	Презентация по темам 1-5	5
18	Ответ на тестовые задания по темам 1-5	5
19	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов
	5 СЕМЕСТР	
	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	5
2	Выступление на семинаре «Гостевой цикл. Четыре этапа обслуживания гостей»	5
3	Выступление на семинаре «Технологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Операционный процесс обслуживания клиентов»	5
4	Выступление на семинаре «Функционально-организационная структура гостиницы. Основные отделы и службы гостиницы»	5
5	Выступление на семинаре «Функции и технология деятельности служба бронирования. Технологии бронирования мест и номеров в гостинице»	5
6	Выступление на семинаре «Технология предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице»	5
7	Выступление на семинаре «Стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения»	5
8	Выступление на семинаре «Основные квалификационные требования к персоналу гостиницы»	5
9	Выступление на семинаре «Культура взаимоотношений между сотрудникам службы и гостями гостиницы, а также внутри коллектива»	5
10	Выступление на семинаре «Охрана труда, техника безопасности, правила пожарной безопасности в гостиницах и иных средствах размещения»	5
11	Выполнение практического задания по темам 6-14	5
12	Написание реферата по темам 6-14	5
13	Презентация по темам 6-14	5
14	Ответ на тестовые задания по темам 6-14	5
15	Написание курсовой работы	15
16	Экзамен	20
17	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-14	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-14	10
4	Подготовка доклада по темам 1-14, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-14	20
6	Презентация по темам 1-14	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.

IV. 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

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.13 Технологии обслуживания на предприятиях сферы
гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Семестр освоения дисциплины: 4,5 семестр (очно), 5,6,7 семестр (заочно).

1. Цели освоения дисциплины.

Цель дисциплины является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области технологий обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, с целью применения полученных знаний в профессиональной деятельности, освоением теоретических основ организации деятельности и проектированию гостиничных предприятий, иных средств размещения.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть технологии обслуживания различными службами гостиниц и других средств размещения
- научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
- развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4,5		5,6,7

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	4	4	6	10		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		4	6	10		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг		6	8	10		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом		6	6	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия		4	6	10		
	форма контроля 4 семестр						
Итого часов:108			24	32	52		Зачет с оценкой
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	5	2	2	12		
7	Технология работы службы номерного фонда гостиниц, приёма и размещения. Система бронирования.		4	4	12		
8	Технология работы коммерческой службы гостиниц		4	4	12		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		4	4	12		
10	Технология работы службы общественного питания в гостиницах		4	4	12		

11	Технология работы службы финансов гостиниц		4	2	10		
12	Технология работы службы безопасности гостиниц		4	4	10		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы		4	4	11		
14	Технология работы службы продаж гостиницы		4	4	14		
форма контроля 5 семестр			34	32	105	9	Экзамен КР
Итого часов 188							
Всего часов 288							

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	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	5	2		12		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		2		12		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг			2	14		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия			2	12		
	форма контроля 5 семестр						зачет
Итого часов: 72			4	6	62		

6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	6	2		14		
7	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	2	16		
8	Организация коммерческой службы гостиниц			2	14		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		2	2	16		
форма контроля бсеместр							Курсовая работа
Итого часов: 72			6	6	60		
10	Организация службы общественного питания в гостиницах	7	2	2	25		
11	Организация службы финансов гостиниц		2		24		
12	Организация службы безопасности гостиниц		2	2	24		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы			2	24		
14	Технология работы службы продаж гостиницы			2	24		
форма контроля 7 семестр						9	Экзамен
Итого часов 144			6	8	121		
Всего часов 252							

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.14 «ОТЕЛЬНАЯ АНИМАЦИЯ»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма и гостиничного дела.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

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.

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 (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Отельная анимация» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Отельная анимация» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация MICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3	4
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	3	4
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	3	4
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3	4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	4
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	4
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	4
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	4

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные 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.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	3	2	2	4		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	3	2	2	4		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	3	2	2	4		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	3	2	2	4		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	3	2	2	4		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	3	1	2	4		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	3	1	2	6		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	3	1	1	6		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	3	1	1	6		
Итого часов:			14	16	42		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.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	0,5	1	7		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4			7		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	0,5	1	7		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4			7		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	0,5	1	7		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4			7		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	4	0,5	1	8		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4			8		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	4			8		
Итого часов:			2	4	66		Зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных 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 (модуля).

а) Основная 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.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. 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.

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 туриндустрии.

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.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Отельная анимация» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр для очной формы обучения, 4 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: зачет

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
10.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	10
11.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	10
12.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	10
13.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	10
14.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	10
15.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	10
16.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	10
17.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	10
18.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.В.14 «ОТЕЛЬНАЯ АНИМАЦИЯ»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 4 семестр;

3. Цель 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.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3	4
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	3	4
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	3	4
УК-3.3	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3	4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	4
ПК-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	4
ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также	3	4

	требованиям безопасности		
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	4

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

	гуляния в индустрии гостеприимства.						
Итого часов:			14	16	42		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.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	0,5	1	7		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4			7		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	0,5	1	7		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4			7		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	0,5	1	7		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4			7		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	4	0,5	1	8		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4			8		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	4			8		
Итого часов:			2	4	66		Зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.15 «Туристское страноведение»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Туристское страноведение» 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 - ознакомить студентов с основными концепциями страноведения и сформировать знания о географических, социально-экономических и культурных особенностях стран мирового сообщества.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина относится к вариативной части, изучается во 2-м семестре (очная форма обучения) и в 8 семестре (заочная форма обучения).

Дисциплина «Туристское страноведение» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Ее изучение опирается на следующие предшествующие ей дисциплины: «Право», «Деловые коммуникации», «Педагогика», «Психология» и др.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства», «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства», «Кухни 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 (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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2	8

УК-1.1	Знать: – принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	8
УК-1.2	Уметь: – работать с информационно-поисковыми системами и базами данных; технологию осуществления поиска информации.	2	8
УК-1.3	Уметь: – анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	2	8
УК-1.4	Уметь: – синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	2	8
УК-1.5	Владеть: – навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	2	8
УК-1.6	Владеть: – методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	2	8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	2	8
ПК-6.2	Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	2	8
ПК-6.3	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	2	8

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 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	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	2	8	10	15		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	2	8	10	15		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	2	8	10	15		
Итого часов: 108			24	30	45	экзамен	

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	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	8	3	3	19		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	8	3	3	30		
3	Население и культура как	8	4	4	30		

	ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.						
Итого часов: 108			10	10	79	экзамен	

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Страноведение как научная дисциплина. Цель и основные задачи страноведения. Комплексная страноведческая характеристика.
2. Современное страноведение и туризм, их связь.
3. Структура комплексной страноведческой характеристики территории.
4. Природные условия и ресурсы в страноведческом исследовании.
5. Географическое положение страны и его роль.
6. Природные ресурсы страны, как основа рекреации и туризма.
7. Природные и антропогенные (культурные) ландшафты, их влияние на туризм.
8. Население мира.
9. Политическая карта мира и этапы ее формирования.
10. Туристское районирование мира. Туристский регион, район, центр.
11. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Европы
12. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Азии
13. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Африки
14. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Северной Америки
15. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Южной Америки
16. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты России

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

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. 251346

2. Кусков, А.С. Основы туризма : учеб. для студентов и слушателей вузов, обучающихся по эконом. специальностям : рек. УМО вузов России по образованию в обл. менеджмента / А.С. Кусков, Ю.А. Джаладян. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Кнорус, 2010. - 387 с.: ил. 186797

б) Дополнительная литература:

1. География туризма: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности "Туризм": доп. Минобрнауки РФ / [М.В. Асташкина [и др.]]. - М.: ИНФРА-М: Альфа-М, 2008. - 430 с.: ил. 6753

2. 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. 247781

3. Сапожникова Е.Н. Страноведение: Теория и методика туристского изучения стран: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 230500 - Соц.-культур. сервис и туризм: рек. УМО по образованию в обл. сервиса / Е.Н. Сапожникова. - М.: Academia, 2004. - 240 с.: ил. 123991

4. Севостьянов Д.В. Основы страноведения и международного туризма: учеб. Пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «География»: рек. УМО по класс. Унив. Образованию/ Д.В. Севостьянов. – М.: Academia, 2008.- 256 с.: ил. 182331

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://gramota.ru/> – «Грамота» – справочно-информационный портал

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).

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

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ТУРИСТСКОЕ СТРАНОВЕДЕНИЕ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной (2 семестр) и заочной (8 семестр) форм обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр очная форма и 8 семестр заочная форма.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Тестирование по пропущенному учебному материалу	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Европы	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Азии	30
4	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Африки	30
5	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Америки	30
6	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Российской Федерации	30

ІІІ. 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.

IV. 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

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



Институт Туризма, рекреации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

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

Б1.В.15 «Туристское страноведение»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: «43.03.03 Гостиничное дело»
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничное дело
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

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

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 2 очная форма обучения, 8 заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины (модуля): ознакомить студентов с основными концепциями страноведения и сформировать знания о географических, социально-экономических и культурных особенностях стран мирового сообщества.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2	8
УК-1.1	Знать: – принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	8
УК-1.2	Уметь: – работать с информационно-поисковыми системами и базами данных; технологию осуществления поиска информации.	2	8
УК-1.3	Уметь: – анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	2	8
УК-1.4	Уметь: – синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	2	8
УК-1.5	Владеть: – навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	2	8
УК-1.6	Владеть: – методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	2	8

ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
<i>ПК-6.1</i>	<i>Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</i>	2	8
<i>ПК-6.2</i>	<i>Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</i>	2	8
<i>ПК-6.3</i>	<i>Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</i>	2	8

**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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	2	8	10	15		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	2	8	10	15		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	2	8	10	15		
Итого часов: 108			24	30	45	экзамен	

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 семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	8	3	3	19		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	8	3	3	30		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	8	4	4	30		
Итого часов: 108			10	10	79	экзамен	

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.16 Международные бренды гостиничной индустрии

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Международные бренды гостиничной индустрии» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания состояния и перспективы развития рынка мировых гостиничных цепей, системы классификации и типологию гостиниц и других средств размещения. В процессе изучения дисциплины, обучающейся овладеет умениями и навыками ориентироваться в системе производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, входящих в транснациональные гостиничные цепи.

Дисциплина «Международные бренды гостиничной индустрии» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация гостиничной деятельности», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Классификация средств размещения», «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик- «Преддипломная практика».

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	8		5
УК-5.1	Знать: - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			
УК-5.2	Уметь: - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8		5
УК-5.3	Владеть: -навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8		5
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	8		5
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ;			
ПК-6.2	-основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;			
ПК-6.3	- прикладные методы для исследования рынка, изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества			

	обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.			
ПК-6.4	Уметь: - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	8		5
ПК-6.5	-использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;			
ПК-6.6	-организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;			
ПК-6.7	Владеть: - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	8		5
ПК-6.8	- навыками использования прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.;			
ПК-6.9	- навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;			

4. Краткое содержание дисциплины: Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

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 занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	8	2	4	10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2	2	8		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2	2	5		
4	История развития гостиничных сетей в России		2	2	5		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе		2	4	5		
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	4	5		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8	2	2	5		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения		2	4	10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве			4	10		
	форма контроля 8семестр						
Итого часов:108			16	24	68		зачет

Заочная форма обучения (5 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	5	2		10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2		10		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2		10		
4	История развития гостиничных сетей в России	5		2	10		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе			2	10		
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке			2	10		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии			2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения				10		

9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве				14		
	форма контроля 9семестр						зачет
Итого часов:108			6	8	94		

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных 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 (модуля).

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. : Триц. 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.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://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»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
9. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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.Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

4. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
- 2.<http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
- 5.<http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
- 6.<http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
- 7.<http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
- 8.<http://turcentrrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
- 4.*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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Международные бренды гостиничной индустрии.» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 8-й (очная форма обучения), 5-й (заочная, заочная(ускоренная)форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *зачет.*

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения»	5
3	Выступление на семинаре «История развития гостиничных сетей Европы»	5
4	Выступление на семинаре «История развития гостиничных сетей Америки»	5
5	Выступление на семинаре «История развития гостиничных сетей в России»	5
6	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе»	5
7	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке»	5
8	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии».	5
9	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.».	5
10	Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве».	5
11	Выполнение практического задания по темам 1-9	5
12	Написание реферата по темам 1-9	15
13	Презентация по темам 1-9	5
15	Зачет с оценкой	20
	ИТОГО	100 баллов

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости, завершающихся зачётом

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.16 Международные бренды гостиничной индустрии.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Семестр освоения дисциплины: 8 семестр (очно), 5-семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

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

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

УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	8		5
УК-5.1	Знать: - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			
УК-5.2	Уметь: - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8		5
УК-5.3	Владеть: -навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8		5
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	8		5
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ; -основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. -прикладные методы изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. -методы нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.			

ПК-6.2	Уметь: - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; -организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности	8		5
ПК-6.3	Владеть: - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками использования прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.; - навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками осуществления нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности	8		5

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

. *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 занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	8	2	4	10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2	2	8		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2	2	5		
4	История развития гостиничных сетей в России		2	2	5		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе		2	4	5		
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	4	5		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8	2	2	5		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения		2	4	10		

9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве			4	10		
	форма контроля 8семестр						
Итого часов:108			16	24	68		зачет

Заочная форма обучения (5 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	5	2		10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2		10		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2		10		
4	История развития гостиничных сетей в России	5		2	10		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе			2	10		
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке			2	10		

7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии			2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения				10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве				14		
	форма контроля 9семестр						зачет
Итого часов:108			6	8	94		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.17 КЛАССИФИКАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Классификация средств размещения» 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.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Классификация средств размещения» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Классификация средств размещения» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Международные бренды туристской индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» 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 (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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	7	9
<i>УК-2.1</i>	<i>Знать:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	9
<i>УК-2.2</i>	<i>Уметь:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	7	9
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеть:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	7	9
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	7	9
<i>ПК-5.1</i>	<i>Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.</i>	7	9
<i>ПК-5.2</i>	<i>Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</i>	7	9
<i>ПК-5.3</i>	<i>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.</i>	7	9

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	7	4	8	10		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		4	8	11		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		4	8	10		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен, курсовая работа

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	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	9	2	2	20		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		2	2	20		
3	Требования к гостиницам		2	2	20		

	различных категорий в РФ					
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	2	11	
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ			2	10	
Итого часов: 108			8	10	81	9
						Экзамен, курсовая работа

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса
2. Нормативно-правовая база классификации в РФ.
3. Порядок классификации гостиниц в РФ
4. Требования к гостиницам различных категорий в РФ
5. Требования к номерам различных категорий в РФ
6. Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ
7. Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах
8. Группы классификации гостиниц и иных средств размещения
9. Международные системы классификаций гостиниц и иных средств размещения
10. Нормативно-законодательная база, регулирующая гостиничный бизнес в РФ
11. Национальные стандарты по обеспечению качества безопасности оказания услуг гостиницам и иным средствам размещения
12. Классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ
13. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ
14. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг гостиниц и иным средством размещения

- 15.Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
- 16.Общие требования к безопасности гостиничных зданий и сооружений
- 17.Гостиничное здание и его техническое оснащение – фундамент звездности
- 18.Системы качества на гостиничных предприятиях
- 19.Стандарты обслуживания как основа качества предоставления услуг
- 20.Квалификационные требования к различным группам работников гостиничного предприятия
- 21.Общие требования к средствам размещения в РФ
- 22.Требования к услугам средств размещения в РФ
- 23.Категории гостиниц и иных средств размещения в РФ
- 24.Требования безопасности к гостиничным предприятиям в РФ
- 25.Требования охраны окружающей среды к гостиничным предприятиям в РФ

Тематика курсовых работ

- 1.Анализ порядка классификации гостиниц в Российской Федерации
- 2.Анализ соответствия гостиничного предприятия (по выбору студента) требованиям системы классификации Российской Федерации
- 3.Проблемы и перспективы проведения классификации гостиничных предприятий в ... (регион по выбору студента)
- 4.Анализ индустрии гостеприимства в ... (регион по выбору студента)
- 5.Роль и место гостеприимства в (регион по выбору студента) в сфере услуг региона
- 6.Индустрия гостеприимства: анализ исторических аспектов
- 7.Нормативно-правовое регулирование деятельности индустрии гостеприимства.
- 8.Управление качеством в индустрии гостеприимства.
- 9.Гостиница как основная составляющая индустрии гостеприимства (на примере ...)
- 10.Система классификации гостиниц и других средств размещения.
- 11.Сертификация гостиничных предприятий.
- 12.Основные показатели работы гостиничных предприятий.
- 13.Совершенствование качества услуг в гостиничных предприятиях.
- 14.Международные стандарты качества в индустрии гостеприимства.
- 15.Международные стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса

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

а) Основная литература:

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 литература:

- 1.Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн.пособие/Д.А.Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- *Электронный ресурс*.- 265 с.
- 2.Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П.Овчаренко, А.Б. Косолапов. –М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- *Электронный учебник*,_176с.- 1,9 Кб.
- 3.Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.:ИНФРА-М , 2017.-135 с.

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> – Библиотека 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 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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «КЛАССИФИКАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очно, 9 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	5
2	Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере гостиничных услуг»	5
3	Собеседование на семинаре «Термины и определения в области классификации гостиниц в РФ»	5
4	Собеседование на семинаре «Функции участников классификации объектов туристской индустрии»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Порядок проведения работ по классификации»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Формы документов, применяемые в работе по классификации»	10
7	Выполнение и защита курсовой работы	30
8	Тестирование по темам 1-5	10
9	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-5	5
2	Контрольная работа по темам 1-5	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-5	15

5	Дополнительное тестирование по темам 1-5	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)».

– 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 (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

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.17 «Классификация средств размещения»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7-очно; 9-заочно.

3.Цель освоения дисциплины: дать обучающимся необходимые теоретические и практические знания в области классификации гостиниц в мире и в Российской Федерации.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7		9
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	7		9

5. Краткое содержание дисциплины:
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	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	7	4	8	10		
2	Нормативно-правовая база		4	8	11		

	классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ						
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		4	8	10		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен, курсовая работа

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	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	9	2	2	20		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		2	2	20		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		2	2	20		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	2	11		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ			2	10		
Итого часов: 108			8	10	81	9	Экзамен, курсовая работа

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.18 СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» 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.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Деловые коммуникации», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Сервисная деятельность», «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства», «Классификация средств размещения» 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 (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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
<i>УК-2.1</i>	<i>Знать:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	8
<i>УК-2.2</i>	<i>Уметь:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	8
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеть:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	5	8
<i>ПК-5.1</i>	<i>Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.</i>	5	8
<i>ПК-5.2</i>	<i>Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</i>	5	8
<i>ПК-5.3</i>	<i>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.</i>	5	8

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	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	10	16	29		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	8	16	29		
Итого часов:			18	32	58		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	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
Итого часов:			8	8	92		Зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

- 1.Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в РФ
- 2.Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ.
- 3.Составляющие гостиничного продукта и системы обслуживания в отеле.
- 4.Методы и инструменты управления качеством.
- 5.История стандартизации в России.
- 6.Измерение показателей качества и конкурентоспособности гостиничных услуг.
- 7.Роль технических стандартов качества на предприятиях размещения.
- 8.Роль функциональных стандартов качества на предприятиях размещения.
- 9.Стандарты гостиничных сетей.
- 10.Стандартизация малых средств размещения.
- 11.Стандартизация специализированных средств размещения.
12. Стандартизация санаториев, пансионатов, центров отдыха.
- 13.Порядок классификации курортных гостиниц.
- 14.Порядок классификации домов отдыха и пансионатов.
- 15.Порядок классификации апарт-отелей.
- 16.Требования к номерному фонду предприятий размещения.
- 17.Методы контроля качества работы сотрудников службы приема и размещения.
- 18.Методы контроля качества работы сотрудников службы уборки номерного фонда.
- 19.Методы контроля качества работы сотрудников службы питания и напитков.
- 20.Методы контроля качества работы сотрудников службы прачечной.
- 21.Оценка качества гостиницы методом «тайный гость».
- 22.Внутренние методы оценки качества услуг предприятий размещения.
- 23.Разработка профессиональных стандартов гостиничной деятельности.
- 24.Применение профессиональных стандартов технологий гостиничной деятельности.
- 25.Оценка качества технологических процессов.
- 26.Стандарты внешнего вида.
- 27.Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.

- 28.Российская классификация гостиниц и документы ее подтверждающие.
- 29.Международные гостиничные правила.
- 30.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.
- 31.Система сертификации гостиниц в РФ. Основные положения.
- 32.Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации.
- 33.Стандарты и требования в сфере туристского и гостиничного бизнеса, а также на предприятиях общественного питания.
- 34.Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг.
- 35.Системы сертификации услуг средств размещения.
- 36.Порядок и правила проведения работ по стандартизации в сфере гостеприимства.
- 37.Порядок и правила разработки стандартов в гостиницах и иных средствах размещения.
- 38.Понятие и особенности качества гостиничных услуг.
- 39.Показатели качества гостиничных услуг.
- 40.Управление системой качества услуг в гостиничном бизнесе.

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

а) Основная литература:

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 литература:

- 1.Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн.пособие/Д.А.Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- *Электронный ресурс*.- 265 с.
- 2.Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П.Овчаренко, А.Б. Косолапов. –М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- *Электронный учебник*,_176с.- 1,9 Кб.
- 3.Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.:ИНФРА-М , 2017.-135 с.

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> – Библиотека 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 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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно, 8 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в Российской Федерации»	10
3	Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере гостиничных услуг в Российской Федерации»	10
4	Собеседование на семинаре «Защита прав потребителей как основа стандартов качества»	10
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество гостиничных услуг. Стандарты внешнего вида»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Стандарты производственно-технологической деятельности средств размещения»	10
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре Процесс разработки и внедрения корпоративных стандартов обслуживания гостя	10
8	Выполнение контрольной работы по темам 1-2	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре	5
2	Контрольная работа	15

4	Эссе (индивидуальная творческая работа)	15
5	Дополнительное тестирование	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)».

– 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 (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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.18 «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства
и общественного питания»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование)

Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 5 семестр;

для заочной формы обучения - 8 семестр;

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины является приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности: овладение практическими знаниями по вопросам стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг; освоение нормативной документации по стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг; обучение навыкам использования полученных знаний в профессиональной деятельности

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	5		8
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	5		8

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	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	10	16	29		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	8	16	29		
Итого часов:			18	32	58		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	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
Итого часов:			8	8	92		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 (МОДУЛЯ)

Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» является: 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..

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний в области мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками применения методов и методик мотивации потребителей туристских и гостиничных услуг.

Дисциплина «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» ;
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7		10
УК-3.1.	Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия	7		10
УК-3.2	Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	7		10
УК-3.3	Владеть: - навыками применения основных методов и норм социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	7		10
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности			
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности, современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями;	7		10
ПК-6.2	-методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности			
ПК-6.3	Уметь: -выявлять потребности потребителей, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;	7		10
ПК-6.4	-применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности			
ПК-6.5	Владеть: -навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания,	7		10
ПК-6.8	-навыками применения современных технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями;			
ПК-6.9	- навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.			

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения (7 семестр)

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	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	7	4	8	12		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	7	4	8	12		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	7	4	8	12		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	7	4	8	15		
Итого часов:108			16	32	51		Экзамен

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	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	10	2	2	19		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	10	2	2	19		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	10	2	2	19		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	10	4	4	22		
Итого часов:108			10	10	88		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

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 (модуля).

а) Основная литература:

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.: табл.
2. 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.
3. 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.
4. Иванов, И. В. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы: конспект / И. В. Иванов, Д. В. Панюков. – М. : Ассоциация АванГард, 2014. – Руконт. Электронный ресурс. – 18 с.
5. 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.
6. Розанова, Т. П. Маркетинг услуг гостеприимства в туризме : учебное пособие. – М. : Руконт, Розанова Т.П. 2012. – Электронный учебник, 131 с. – 1,4 Кб.
7. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 2015. - Электронный ресурс.- 265 с.

8. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. – М. : Дашков и К, Руконт, 2013. – *Электронный учебник*, 176с.- 1,9 Kb.

9. 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.

11. Турковский, М. Маркетинг гостиничных услуг: учебное пособие. - Турковский М.. - М.: Руконт, 2012. – *Электронный учебник*, 294 с.

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 Kb.

2.Асанова И.М. Деятельность службы приема и размещения: учебник для студентов вузов,/ И.М. Асанова, А.А. Жуков. - М.: Academia, 2011. - 284 с.: табл. - (Высшее профессиональное образование) - Библиогр.: с. 282. - ISBN 978-5-7695-7178-7: 483.12.

3.Баумгартнер Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для бакалавриата. – М.: Юрайт, 2015. Руконт. – *Электронный ресурс*. – 338 с.

4.Брашов Д.Г. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие/Е.В. Мигунова/ Руконт. *Электронный ресурс*. - М.:Флинта: НОУ ВПО «МПСУ», 2013.2.

5.Дусенко, С. В. Технологии гостиничного сервиса : учеб. пособие / С. В. Дусенко. – М. : Электронный учебно-методический комплекс, 2010.

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. <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://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»
- 8.<http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
- 9.<http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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.Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
- 2.<http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.

3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
- 4.*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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса очной и 5 заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очной и 10 заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «Мотивы и мотивация потребителей»	5
3	Выступление на семинаре «Основные теории потребностей и виды потребностей»	5
4	Выступление на семинаре «Теории мотивации»	5
5	Выступление на семинаре «Изучение потребностей и мотивации потребителей услуг»	5
6	Написание реферата по темам 1-4	10
7	Презентации по темам 1-4	10
8	Тест по теме/модулю: 1-4	10
9	Выполнение практического задания по темам 1-4	20
10	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-4	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-4	10
4	Подготовка доклада по темам 1-4, 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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, 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

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.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг».**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 7 семестр (очно), 10 -семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» является: 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..

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- Изучение методологических основ мотивации потребителей;
- Изучение процесса формирования требований потребителей;
- Ознакомление с факторами мотивации;
- Изучение методов и методик мотивации потребителей

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7		10

УК-3.1.	Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия	7		10
УК-3.2	Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	7		10
УК-3.3	Владеть: - навыками применения основных методов и норм социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	7		10
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности			
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями; -методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	7		10
ПК-6.2	Уметь: -выявлять потребности потребителей, -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	7		10
ПК-6.3	Владеть: -навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания, -навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями; - навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.	7		10

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения(7 семестр)

№	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	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	7	4	8	12		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	7	4	8	12		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	7	4	8	12		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	7	4	8	15		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения(10 семестр)

№	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	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	10	2	2	19		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	10	2	2	19		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	10	2	2	19		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	10	4	4	22		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	4		2
УК-8.1	Знать: - информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия			
УК-8.2	Уметь: -анализировать и прогнозировать информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия			
УК-8.3	Владеть: - навыками анализировать и прогнозировать информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия иметь практический опыт применения основных методов защиты персонала и потребителей услуг от возможных последствий угроз			

3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

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

Очная форма обучения(4 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	2	5		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.			4	5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			4	6		
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 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 занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		

3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	10		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.			10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.			10		
7	Пожаробезопасность.			10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.			10		
9	Организация информационно-аналитической работы.			5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			5		
	форма контроля		4	4	91	9
	2 семестр					экзамен
	Итого часов:108					

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В САНАТОРНО-
КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна — доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» является изучение общих вопросов обслуживания в санаторно-курортных комплексах; изучить лечебно-оздоровительную и культурно-анимационную деятельность в условиях санаторно-курортных учреждений, овладеть практическими навыками управления как санаторно-курортного комплекса в целом, так и отдельных его структур, касающихся профессиональной деятельности по специальности.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства», «Сервисная практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6

УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
<i>УК-2.1</i>	<i>Знает:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	7
<i>УК-2.2</i>	<i>Умеет:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	7
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеет:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	6	7
<i>ПК-3.1</i>	<i>Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</i>	6	7
<i>ПК-3.2</i>	<i>Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</i>	6	7
<i>ПК-3.3</i>	<i>Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.</i>	6	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	6	4	4	8		
2	Основы курортной медицины		4	4	8		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		4	4	8		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе		4	6	9		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования		4	4	8		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах		4	4	8		
Итого часов: 108			24	26	49	9	Экзамен

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	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	7	2		14		
2	Основы курортной медицины		2		14		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности		2		14		

	рекреационной деятельности						
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе		2	17			
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования		2	14			
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах		2	14			
Итого часов: 108			6	6	87	9	Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

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; 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-куртологический, 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.
21. Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе.
22. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования
23. Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе

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

а) Основная литература:

1. Ветитнев А.М., Войнова Я.А. ВЗ9 Организация санаторно-курортной деятельности : учебное пособие [Электронный ресурс] / А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. - М. : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 272 с.
https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/Vetitnev_Organizatsia.pdf
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.
4. 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.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие/ Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- Электронный ресурс.- 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. –М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- Электронный учебник, 176с.- 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2017.-135 с.

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.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и 4 курса заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр очно, 7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Санаторно-курортный комплекс и его структура»	10
3	Собеседование на семинаре «Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса»	10
4	Собеседование на семинаре «Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях»	10
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Анимационно-досуговая деятельность на курортах»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Инновационные аспекты развития санаторно-курортной отрасли»	10
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество и конкурентоспособность санаторно-курортных услуг»	10
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-6	5
2	Контрольная работа по темам 1-6	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-6	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-6	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)».

– 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 (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

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.20 «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 6-очно; 7-заочно.

Цель освоения дисциплины: получение обучающимися как теоретических знаний об организации обслуживания на предприятиях санаторно-курортного комплекса, так и усвоение ими практических профессиональных навыков в области технологии и организации обслуживания в санаторно-курортном комплексе.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	6		7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	6		7

4. Краткое содержание дисциплины:
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	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	6	4	4	8		

2	Основы курортной медицины		4	4	8		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		4	4	8		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе		4	6	9		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования		4	4	8		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах		4	4	8		
Итого часов: 108			24	26	49	9	Экзамен

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	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	7	2		14		
2	Основы курортной медицины		2		14		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		2		14		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			2	17		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования			2	14		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах			2	14		
Итого часов: 108			6	6	87	9	Экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.21 Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в сфере гостеприимства и общественного питания и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания,

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии и предприятии общественного питания, разработки стратегии развития гостиничного предприятия

Дисциплина «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Сервисная деятельность», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Международные бренды гостиничной индустрии», «Организация и технология ресторанного сервиса.

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

4.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)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7		4
УК-2.1	Знать: - современные информационно – коммуникационные технологии; - основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны; - основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.			
УК-2.2	Уметь: - применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации; - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений			
УК-2.3	Владеть: - навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов; -технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет; -решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и			

	библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; - навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений			
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		4
ПК-2.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ; -основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -организацию функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -современные технологии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в работе с потребителями			
ПК-2.2	Уметь: - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; -обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания			
ПК-2.3	Владеть: - навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, - навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания, - навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями			

	- навыками обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания			

4. Краткое содержание дисциплины:

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

. Очная 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		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2	2	4		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2	2	4		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.		2	2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта		2	2	5		
5	Законодательно-нормативная основа		2	2	5		

	регулирования инновационной деятельности						
6	Функции и методы инновационного управления		2	2	5		
7	Организация инновационной деятельности		2	2	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта		2		3		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса			2	4		
	форма контроля 7 семестр						
Итого часов:72			16	16	40		зачет

Заочная форма обучения (4 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		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	4	2		5		

2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2		5		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.			2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	4		2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности			2	5		
6	Функции и методы инновационного управления				5		
7	Организация инновационной деятельности				10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта				10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса				10		
	форма контроля 4 семестр				3		зачет
Итого часов:72			4	6	63		

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

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

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

б) 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.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://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»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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.Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» ЭБС www.rucont.ru
- 2.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
- 3.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- 4.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest
www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4. 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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 и 4 курсов, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7-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

№	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 «Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .»	2 неделя	5
3	Выступление на семинаре «Теория инноваций в организации гостиничных услуг»	3 неделя	5
4	Выступление на семинаре «Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. »	4 неделя	5
5	Выступление на семинаре «Инновация в процессе производства гостиничного продукта»	5 неделя	5
6	Выступление на семинаре «Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности»	6 неделя	5
7	Выступление на семинаре «Функции и методы инновационного управления»	7 неделя	5
8	Выступление на семинаре «Организация инновационной деятельности».	8 неделя	5
9	Выступление на семинаре «.Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта».	9 неделя	5
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
	ИТОГО		100 баллов

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)».

– 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 (модулям), завершающимся зачетом

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.21 Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

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

2.Семестр освоения дисциплины: 7 семестр (очно), 4 семестр (заочно)

3. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в сфере гостеприимства и общественного питания и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства и общественного питания .

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

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

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7		4
УК-2.1	Знать:			

УК-2.2 УК-2.3	- современные информационно – коммуникационные технологии; - основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны; - основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных. Уметь: - применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации; - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений Владеть: - навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов; -технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет; -решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; - навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений			
ПК-2 ПК-2.1	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ; -основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -организацию функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -современные технологии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в работе с	7		4

ПК-2.2	потребителями	ПК-2.3			
	Уметь: - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; - применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; - организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; - обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: - навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, - навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания, - навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителями - навыками обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания				

5. Краткое содержание дисциплины:

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

. Очная 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		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2	2	4		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2	2	4		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.		2	2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта		2	2	5		
5	Законодательно -нормативная основа регулирования инновационной деятельности		2	2	5		
6	Функции и методы инновационного управления		2	2	5		
7	Организация инновационной деятельности		2	2	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта		2		3		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса			2	4		
	форма контроля 7 семестр						
Итого часов:72			16	16	40		зачет

Заочная форма обучения (4 семестр).

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

			Аудиторны е занятия		Внеаудит орная работа		
			Занятия лекционн ого типа	Занятия семинарс кого типа	Самостоя тельная работа	Контрол ь	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	4	2		5		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2		5		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.			2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	4		2	5		
5	Законодательно -нормативная основа регулирования инновационной деятельности			2	5		
6	Функции и методы инновационного управления				5		
7	Организация инновационной деятельности				10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта				10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса				10		
	форма контроля 4 семестр				3		зачет
Итого часов:72			4	6	63		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.22 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 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: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» является: повышение уровня экологического мировоззрения студентов; пополнение комплекса базовых экологических знаний; формирование способности оценивать возможные последствия своей профессиональной деятельности на природные процессы; умение планировать мероприятия по снижению экологического риска в организации и деятельности туристско-гостиничных комплексах; формирование знаний по организации обслуживания туристов в соответствии нормативно-законодательной базой РФ, регулирующей экологические процессы в гостиничной деятельности у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Ознакомительная практика», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства», «Сервисная практика», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства», «Основы курортного дела», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация гостиничной деятельности», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Организация и технология ресторанного сервиса».
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Преддипломная практика», «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

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)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7	8
УК-2.1.	Знать: - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	8
УК-2.2.	Уметь: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	7	8
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.1	Знать: - осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.2	Уметь: - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8

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 обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционных	Занятия семинарско-практические	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	7	4	4			
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		8	6			
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы		4	6			
Итого часов:72			16	16	40		зачёт

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 лекционных	Занятия семинарско-практические	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты,	8	2		20		

	наиболее характерные для эко-гостиниц.						
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		2	2	22		
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы			2	22		
Итого часов:72			4	4	64		зачёт

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.

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту

1. Эко-гостиницы: понятие, виды и требования к ним.
2. Экологические требования к организациям сферы гостеприимства.
3. Необходимость соблюдения экологических стандартов в организациях сферы гостеприимства.
4. Специфика соблюдения экологических требований в организациях сферы гостеприимства.
5. Основные экологические термины и определения в организациях сферы гостеприимства.
6. Устойчивое развитие туризма в туристско-гостиничных комплексах.
7. Субъекты устойчивого развития туризма в туристско-гостиничных комплексах.
8. Экологические стандарты туристско-гостиничных комплексов.
9. Состояние экологии в туристско-гостиничных комплексах.
10. Участие предприятий туристско-гостиничной индустрии в мероприятиях по сохранению экологии.

11. Экологические проблемы туристско-гостиничных комплексов.
12. Система экологического менеджмента организаций сферы гостеприимства.
13. Соблюдение экологических требований при проектировании и деятельности туристско-гостиничных комплексов.
14. Экологическая сертификация средств размещения.
15. Экологические знаки: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг.
16. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы

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

а) Нормативно-правовые акты:

1. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц".
2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 № 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (ред. от 18.07.2019).
3. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
4. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.
5. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
7. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.

б) Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. для студентов учреждений высш. образования, обучающихся по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н.Ю. Арбузова. - 4-е изд., испр. - М.: Academia, 2014. - 224 с.
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>
4. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации = Essentials of Standardization, Certification, Metrology : учебник / Г.Д. Крылова . - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 . - 672 с. ЭБС «РУКОНТ»
<https://rucont.ru/efd/351596> (УДК 006.011(075.8), ББК 30у.я73)

в) Дополнительная литература:

1. Организация ресторанного бизнеса : Учебное пособие / Ю.В.Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А.Насырова, В.И.Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 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. -349 с.
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Джон Р.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА. – 2013. - 735с.

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

1. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания.
2. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля».
3. www.rha.ru – Российская гостиничная ассоциация.
4. www.hotelline.ru – HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса.
5. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский союз туриндустрии.
6. [http://www. www.russiaturism.ru](http://www.russiaturism.ru) - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
7. <http://tourlib.net/> - Все о туризме: туристическая библиотека.
8. <http://ratanews.ru/> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

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

–программное обеспечение дисциплины:

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 4 курса очной и 4 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленности (профилю) Гостиничная деятельность

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очно), 8 семестр (заочно).

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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 практическом занятии по теме № 1 «Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц»	3 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг»	6 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы»	9 неделя	5
6	Написание реферата по темам № 1-3	14 неделя	20
7	Презентация по темам № 1-3	16 неделя	15
8	Эссе по темам № 1-3	17 неделя	20
9	Посещение занятий	1-18 неделя	10
10	<i>Зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов

1	Контрольные вопросы по темам № 1-3	10
2	Подготовка доклада по разделам № 1-3, пропущенным студентом	5
3	Презентация по разделам № 1-3	10
4	Эссе 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)».

– 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 (модулям), завершающихся зачётом

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

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.22 «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства»

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

- 1. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетные единицы.
- 2. Семестр освоения дисциплины:** 7 семестр (очная форма обучения), 8 семестр (заочная форма обучения).
- 3. Цель освоения дисциплины:** Целями освоения дисциплины «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» является: повышение уровня экологического мировоззрения студентов; пополнение комплекса базовых экологических знаний; формирование способности оценивать возможные последствия своей профессиональной деятельности на природные процессы; умение планировать мероприятия по снижению экологического риска в организации и деятельности туристско-гостиничных комплексах; формирование знаний по организации обслуживания туристов в соответствии нормативно-законодательной базой РФ, регулирующей экологические процессы в гостиничной деятельности у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю «Гостиничная деятельность».
- Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	<i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</i>	7	8
УК-2.1.	<i>Знать:</i> - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	8
УК-2.2.	<i>Уметь:</i> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений.	7	8

ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.1	Знать: - осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.2	Уметь: - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8

5. Краткое содержание дисциплины:

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	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	7	4	4			
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		8	6			
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы		4	6			
Итого часов:72			16	16	40		зачёт

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	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	8	2		20		
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		2	2	22		
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы			2	22		
Итого часов:72			4	4	64		зачёт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.23 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма и
гостиничного дела.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» 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 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач	3	3
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений..	3	3
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	3
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	3
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	3
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	3

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.	Торговые помещения	3	2	4	6		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	3	2	4	6		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	2	4	6		
4.	Этапы организации обслуживания	3	2	4	6		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	3	2	4	6		
6.	Обслуживание приемов, приемов	3	1	2	6		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	3	1	2	7		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	3	1	2	7		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	3	1	2	7		
Итого часов:			14	28	57		Экзамен

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.	Торговые помещения		1	1	10		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье				10		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания		1	2	10		
4.	Этапы организации обслуживания				10		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане		1	1	10		
6.	Обслуживание приемов, приемов				10		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания				10		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		1	2	10		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания				9		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.

2. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

3. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.

4. Современные требования, предъявляемые к форме, цвету и рисунку стеклянной посуды. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.

5.Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.

6.Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню.

7.Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.

8.Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями, их замена.

9.Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда. Обед по меню заказных блюд, ужина. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

10.Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы.

11.Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков.

12.Подача продукции сервиз-бара.

13.Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.

14.Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.

15.Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

16.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.

17.Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания. Способы расчета. Обслуживание в номерах гостиниц.

18.Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др

19.Виды туризма. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Особенности питания туристов из разных стран. Услуги в пути следования туристов.

20.Социальное питание: понятие, значение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.

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

а) Основная 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.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. 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.

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 туриндустрии.

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обслуживания в сфере общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр для очной и заочной форм обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
19.	Торговые помещения	10
20.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	10
21.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	10
22.	Этапы организации обслуживания	10
23.	Обслуживание посетителей в ресторане	10
24.	Обслуживание приемов, приемов	10
25.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	10
26.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	10
27.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	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.

IV. 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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.23 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» 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 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач	3	3
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений..	3	3
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	3
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	3

ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	3
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	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.	Торговые помещения	3	2	4	6		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	3	2	4	6		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	2	4	6		
4.	Этапы организации обслуживания	3	2	4	6		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	3	2	4	6		
6.	Обслуживание приемов, приемов	3	1	2	6		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	3	1	2	7		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	3	1	2	7		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	3	1	2	7		
Итого часов:			14	28	57		Экзамен

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.	Торговые помещения		1	1	10		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье				10		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания		1	2	10		
4.	Этапы организации обслуживания				10		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане		1	1	10		
6.	Обслуживание приемов, приемов				10		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания		1	2	10		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов				10		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания				9		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

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.24 «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна — доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование научного представления о теоретических, научно-практических и методических проблемах, связанных с продвижением и реализацией услуг; формирование целостного представления о содержании, особенностях и специфике процесса продаж, современных технологиях, методов и методики осуществления различных видов технологических операций, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве», «Преддипломная практика» и др.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	8		9
УК-3.1	Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия	8		9

УК-3.2	Умеет: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	8		9
УК-3.3	Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	8		
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	8		9
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	8		9
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	8		9
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	8		9

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	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	8	4	6	15		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	8	4	6	15		

3	<i>Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы</i>	8	4	6	15		
4	<i>Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта</i>	8	4	6	14		
Итого часов:			16	24	59		Экзамен

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	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	9	2	2	20		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	9	2	2	20		
3	<i>Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы</i>	9	2	2	20		
4	<i>Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта</i>	9	4	4	19		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Развитие продаж и их роль в маркетинге гостиничного предприятия.
2. Классификация основных стадий процесса продажи гостиничного продукта.
3. Характеристика стадий и каналов продвижения гостиничного продукта.
4. Характеристика гостиничного продукта и его основные элементы.
5. Структура коллективных средств размещения.
6. Виды гостиничных предприятий и их классификация.
7. Мотивы покупок гостиничного продукта и условия их проявления.
8. Послепокупочный диссонанс и способы его преодоления на рынке гостиничных услуг.
9. Требования к внешним данным продавца гостиничных услуг.
10. Структура личности продавца гостиничного продукта и ее влияние на эффективность его трудовой деятельности.
11. Визуальные типы покупателей (потребителей) гостиничных услуг и их экспресс-оценка.
12. Психологические типы покупателей (потребителей) гостиничных услуг и их визуальные характеристики.
13. Экономические и социальные типы покупателей гостиничных услуг. Особенности работы с ними.
14. Основные способы устного предложения и условия их применения.
15. Стадии деловой беседы в процессе продажи гостиничных услуг.
16. Визуальная оценка готовности клиента к совершению сделки.
17. Активные и пассивные приемы продажи. Условия их эффективного применения.
18. Классификация методов и форм продажи.
19. Принципы формирования экстерьера и интерьера мест продажи гостиничных услуг.
20. Качество обслуживания клиента и методы его оценки.
21. Культура обслуживания клиента и методы ее оценки.
22. Способы планировки мест продажи гостиничных услуг и условия их применения.
23. Классификация возможных целей воздействия на потенциальных покупателей гостиничного продукта.
24. Рекламный аргумент: способы его создания и оценка эффективности альтернативных вариантов.

25. Превентивные способы оценки эффективности рекламных аргументов.
26. Актуальные способы оценки эффективности рекламных аргументов.
27. Способы повышения эффективности устных рекламных аргументов.
28. Способы повышения эффективности рекламных аргументов.
29. Способы повышения эффективности видео рекламных аргументов.
30. Составление сметы затрат на стимулирование сбыта гостиничных услуг.
Принципы контроля расходов.
31. Влияние динамики цен на объемы реализации гостиничных услуг.
32. Основные варианты расчета оптимальных цен на гостиничные продукты и условия их применения.
33. Способы повышения психологического воздействия цен на поведение покупателей гостиничных услуг.
34. Ценовые методы стимулирования продаж гостиничного продукта и условия их применения.
35. Экономические неценовые методы стимулирования продаж гостиничного продукта и условия их применения.
36. Цветовые решения интерьера гостиниц и их влияние на покупательское поведение.
37. Принципы размещения предложений гостиничных продуктов в местах продажи.
38. Оборудование интерьера гостиниц и покупательная активность.
39. Формы оплаты труда персонала гостиниц и их влияние на интенсивность и качество обслуживания.
40. Принципы проектирования оптимальных систем оплаты труда персонала гостиниц.

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

а) Основная литература:

1. 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.
<https://rucont.ru/read/2205869?file=584103&f=2205869>
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?file192199&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>

б) Дополнительная литература:

- 1.Иванов И.В. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы: конспект / И.В. Иванов, Д.В. Панюков. – М.: Ассоциация АванГард, 2014. – Руконт. Электронный ресурс. – 18 с.
2. Морозова Л.С. Генезис понятия "гостиничная цепь" и "гостиничная сеть" /Л.С. Морозова. – М.: Руконт. Электронный ресурс. – 2015. – 189 с.
3. Турковский М.. Маркетинг гостиничных услуг: учебное пособие.- Турковский М.. - М.: Руконт, 2012. – Электронный учебник, 294 с.

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
- 2.<http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
- 3.<http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
- 4.<http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
- 5.<http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
- 6.<http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
- 7.<http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8 семестр (очная форма обучения), 9 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Торговая политика гостиничного предприятия в условиях регионального рынка»	5
3	Собеседование на семинаре «Особенности личной продажи гостиничного продукта»	5
	Собеседование на семинаре «Организация продаж гостиничного продукта туроператором»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Cross-selling в процессе продажи гостиничных услуг»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Лояльность гостей отелей и программа её повышения»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Инновационные методы продвижения продукта»	5
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-4	10
	Участие в деловой игре	30
	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-4	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-4	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-4	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-4	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)».

– 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 (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

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 (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.24«Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
(код и наименование)

Направленность (профиль): **«Гостиничная деятельность»**
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 8 семестр;

для заочной формы обучения - 9 семестр;

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Формирование научного представления о теоретических, научно-практических и методических проблемах, связанных с продвижением и реализацией услуг. Формирование целостного представления о содержании, особенностях и специфике процесса продаж, современных технологиях, методов и методики осуществления различных видов технологических операций, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	8		9
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	8		9

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 задачи дисциплины.	8	4	6	15		

	Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка						
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	8	4	6	15		
3	<i>Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы</i>	8	4	6	15		
4	<i>Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта</i>	8	4	6	14		
Итого часов:			16	24	59		Экзамен

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	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	9	2	2	20		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	9	2	2	20		
3	<i>Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы</i>	9	2	2	20		
4	<i>Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта</i>	9	4	4	19		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

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.25 Организация гостиничной деятельности»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна - д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере организации и ведения гостиничной деятельности и общественного питания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг, системы классификации и типологии гостиниц и других средств размещения, особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»,

–дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания в сфере общественного питания»;

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.	3,4		2,3
УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Знать: -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта, формы и методы выявления потребностей потребителя; -основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности, современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;			
УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6	Уметь: -применять теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений, применять технологию формированию гостиничного продукта; -применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.	3,4		2,3
УК-2.7 УК-2.8 УК-2.9	Владеть: - навыками выявления потребностей потребителя и навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений и -навыками формирования гостиничного продукта; -навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность.	3,4		2,3
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	3,4		2,3

ПК-1.1	Знать: -основы производственно-технологической деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; -организацию функциональных процессов в организации сферы гостеприимства и общественного питания и особенности работы структурных подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ; -профессиональные стандарты обслуживания в организации сферы гостеприимства и общественного питания,квалификационные требования к персоналу организации сферы гостеприимства и общественного питания;			
ПК-1.2				
ПК-1.3				
ПК-1.4	Уметь: -анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; -осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания,осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	3,4		2,3
ПК-1.5				
ПК-1.6				
ПК-1.7	Владеть: -навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения стандартов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания и навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками определения цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	3,4		2,3
ПК-1.8				
ПК-1.9				
ПК-1.10				

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	3	4	6	10		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2	6	10		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения		2	4	16		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.		2	6	15		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.		4	6	15		
6	форма контроля 2семестр						
Итого часов:108			14	28	66		Дифференцированный зачет.
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	4	2	4	10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	4	10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2	2	10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально-техническая база гостиниц.		2	4	10		

11	Организация службы питания в гостиницах		2	4	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,		2	2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц		2	4	10		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения		2	4	10		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения			4	7		
форма контроля 4 семестр			16	32	87		Экзамен КР
Итого часов 144							
Всего часов 252							

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	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	2	2		20		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2		20		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения			2	20		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	20		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент				20		

	повышения качества обслуживания гостей.						
6	форма контроля 2 семестр						
Итого часов:108			4	4	100		зачет КР
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	3	2		10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2		10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2		10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.			2	10		
11	Организация службы питания в гостиницах			2	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,			2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц				20		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения				23		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения				20		
форма контроля 3 семестр			6	6	123	9	Экзамен
Итого часов 144							
Всего часов 252							

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Тенденции современного развития гостиничного бизнеса.
2. Место и роль малого гостиничного бизнеса на рынке средств размещения.
3. Гостиничный рынок Москвы.
4. Организационно-управленческие структуры предприятий гостиничного комплекса.
5. Система организации управления гостиничным бизнесом.
5. Место и особенности организации транснациональных компаний и глобализация гостинично - ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
6. Основные гостиничные цепи в Москве, их характеристики.
7. Система бронирования и организация реализации номерного фонда гостиниц, задачи доходного менеджмента.
8. Организация систем автоматизации управления гостинично-ресторанным комплексом. Основные компьютерные системы их сравнительные характеристики.
9. Регулирование индустрией гостеприимств и туризма (цели и задачи) на международном (рекомендации ЮНВТО), государственном (законодательные акты Р.Ф.) и отраслевом (отраслевые положения и нормативы) уровнях.
10. Организация службы материально-технического обеспечения ресурсами гостиничных предприятий (организация закупок, транспортирования, хранения и учёта продукции продовольственного и не продовольственного назначения).
11. Организация инженерной службой на предприятиях гостиничного комплекса, задачи и функции инженерной службы, критерии оценки качества работы инженерной службы (органиграммы).
12. Организационная структура (органиграмма) финансовой службы гостиничного хозяйства (цели и задачи). Структура собственного капитала и основные показатели финансовой устойчивости гостиниц.
13. Система оценки эффективности и качества оказания гостиничных услуг на базе основных постулатов теории TQM -Всеобщего управления качеством продукции и услуг).
14. Организация коммерческой службы гостиниц (службы продаж и маркетинга).
15. Классификация гостиничных предприятий по различным признакам деления.
16. Организационные структуры службы питания гостиниц и формы обслуживания гостей.
17. Задачи и функции организации службы безопасности гостиничных предприятий.
18. Организация службы приёма и размещения гостей в гостиницах.
19. Роль корпоративной культуры в организации эффективной и качественной работы служб и персонала гостиничных предприятий

20. Отличия оргструктур малых, независимых гостиниц от структур гостиниц, входящих в цепи
21. Принципы и особенности проектирования гостиничных предприятий.
22. Архитектурно-планировочные решения при проектировании зданий и помещений гостиниц.
24. Использование информационных и компьютерных технологий в организации гостинично - ресторанного бизнеса.
25. Роль индустрии туризма и гостеприимства в национальной экономики РФ.

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Понятие гостеприимства, его роль в индустрии туризма.
2. Основные понятия и термины гостиничного дела.
3. История становления и развития гостиничного дела в мире и России.
4. Общая характеристика нормативных документов в сфере гостиничного дела.
5. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Российской Федерации.
6. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг.
7. Интеграционные процессы в мировой гостиничной индустрии.
8. Международная система классификации гостиниц и иных средств размещения, особенности национальных систем классификации.
9. Основные типы гостиниц и иных средств размещения.
10. Понятие «Услуги», основные черты.
11. Структура гостиничного предприятия, общая характеристика служб, их взаимосвязь.
12. Виды структур управления гостиничным предприятием, их характеристика.
13. Основные и дополнительные службы гостиниц и иных средств размещения.
14. Коммерческая служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
15. Организация рабочих мест коммерческой службы, техническое оснащение.
16. Служба приема и размещения гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
17. Организация рабочих мест службы приема и размещения, техническое оснащение.
18. Административно-хозяйственная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
19. Организация рабочих мест административно-хозяйственной службы, техническое оснащение.
20. Служба питания гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
21. Организация рабочих мест службы питания, техническое оснащение.
22. Служба безопасности гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
23. Организация рабочих мест службы безопасности, техническое оснащение.

24. Инженерная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
25. Организация рабочих мест инженерной службы, техническое оснащение.
26. Анимационная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
27. Организация рабочих мест анимационной службы, техническое оснащение.
28. Характеристика основных и дополнительных услуг средств размещения, особенности их предоставления.
29. Номерной фонд средств размещения, классификация номеров, особенности архитектурных решений.
30. Основные типы архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.
31. Планировочная структура гостиничного предприятия - особенности содержания генерального плана, системы застройки.
32. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц – жилая и общественная части, композиционные схемы.
33. Характеристика общественной части гостиничного предприятия.
34. Характеристика жилой части гостиничного предприятия.
35. Характеристика инженерного оборудования гостиниц и иных средств размещения.
36. Характеристика телекоммуникационных систем гостиниц и иных средств размещения.
37. Характеристика профессионального технологического оборудования гостиниц и иных средств размещения.
38. Особенности оформления жилых и общественных помещений гостиниц и иных средств размещения.
39. Клиентоориентированный сервис в работе гостиничных предприятий и иных средств размещения. Формы и методы выявления потребностей потребителя
40. Организация системы безопасности гостиничного хозяйства.

Тематика курсовых работ.

1. Внешние и внутренние стандарты обслуживания потребителей гостиничных услуг.
2. Гостиничный цикл полносервисного отеля.
3. Доходы предприятия и резервы их роста.
4. Повышение конкурентноспособности отеля.
5. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства.
6. Критерии отбора персонала для сферы гостиничного бизнеса.
7. Крупнейшие гостиничные корпорации мира.
8. Материально-техническое обеспечение гостиниц.
9. Общие требования к системе качества и обслуживающему персоналу.
10. Организации и технология работы службы приема и размещения гостиницы.
11. Организация и специфика деятельности малых гостиниц.
12. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда .
13. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.

14. Организация производства на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
15. Организация транспортного обслуживания в гостиницах.
16. Организация труда и управления на предприятии сервиса.
17. Основные службы гостиничного предприятия и их взаимодействие.
18. Особенности управления малым бизнесом в индустрии гостеприимства и туризма.
19. Оценка качества гостиничного обслуживания.
20. Самые необычные, оригинальные отели мира. Экстремальный туризм.
21. Служба обслуживания в номерах: определение, отличительные особенности, значение.
22. Специфика общения персонала гостиницы с посетителями.
23. Тенденции развития гостиничного бизнеса.
24. Типы организационных структур в индустрии гостеприимства и туризма и их сравнительный анализ.
25. Формирование фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства на примере .
26. Деятельность гостиничных цепей на российском рынке гостиничных услуг.
27. Проблемы создания российских гостиничных цепей .
28. Особенности функционирования Малых гостиниц.
29. Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения.
30. Организация и технология встречи и обслуживания VIP-клиентов гостиницы.
40. Организация и технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
41. Организация и технология работы службы консьержей в гостинице.
42. Организация и технология работы службы дворцовых (батлеров) в гостинице.
43. Организация и технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
44. Организация и технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
45. Организация и технология работы по организации медицинского обслуживания в гостинице.
46. Технология работы с жалобами клиентов в гостинице.
47. Стандарты обслуживания в гостиницах (на примере любой гостиницы).
48. Стандарты обслуживания в гостиничных цепях (на примере любой гостиничной цепи).
49. Организация и обслуживание конференций в гостиницах.
50. Организация работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.

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

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.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 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/ 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

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://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»
8. <http://www.edu.ru> - «Российское образование» - федеральный портал.
<http://минобрнауки.рф/> - сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> - сайт Министерства спорта Российской Федерации.

7. 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. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>
3. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
4. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

1. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest
www.proquest.com

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.tssr.ru/> – сайт Федерации спортивного туризма России.
3. <http://www.skitalets.ru/> – сервер для туристов и путешественников «Скиталец».
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. <http://mducekt.mskobr.ru/> – сайт Государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования города Москвы «Московский детско-юношеский центр экологии, краеведения и туризма».
8. <http://turcentrf.ru/> – сайт Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения».

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
4. *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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Организация гостиничной деятельности» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очная форма обучения и 1,2 курса заочная, заочная форма обучения и , направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): Сроки изучения дисциплины: 3-4-й (очная форма обучения), в 2-4 семестре (заочная, заочная (ускоренная) форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: зачет, курсовая работа, экзамен.

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

2 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «История становления и развития гостиничного дела.»	5
3	Выступление на семинаре «Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг»	5
4	Выступление на семинаре «Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.»	5
5	Выступление на семинаре «Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения»	5
6	Выступление на семинаре «Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом»	5
7	Выступление на семинаре «Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.»	5
9	Написание реферата по темам 1-6	10
8	Презентация по темам 1-6	10
9	Ответ на тестовые задания по темам 1-6	10
10	Зачет	10
11	Защита курсового проекта	20
	ИТОГО	100 баллов
	3(4) семестр	
№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «Организация,	5

	функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения».	
3	Выступление на семинаре « Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования».	5
4	Выступление на семинаре «Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга».	5
5	Выступление на семинаре « Организация службы Главного инженера. Материально- техническая база гостиниц».	5
6	Выступление на семинаре «Организация службы питания в гостиницах».	5
7	Выступление на семинаре «Организация службы финансов гостиниц, Оценка инвестиционных рисков в гостиничном бизнесе».	5
8	Выступление на семинаре «Организация службы безопасности гостиниц».	5
9	Выступление на семинаре « Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения».	5
10	Выступление на семинаре «Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения».	5
11	Выполнение практического задания по темам 1-15	5
12	Написание реферата по темам 1-15	5
13	Презентация по темам 1-15	5
14	Ответ на тестовые задания по темам 1-15	10
21	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-15	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-15	10
4	Подготовка доклада по темам 1-15, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-15	20
6	Презентация по темам 1-15	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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся 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 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.25 Организация гостиничной деятельности**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 3,4 семестр (очно), 2,3 семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере организации и ведения гостиничной деятельности и общественного питания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть архитектурно-планировочные решения, предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения, инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.
- научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
- развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

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

	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.	3,4		2,3
УК-2.1	Знать: -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта; -формы и методы выявления потребностей потребителя; - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;			
УК-2.2	Уметь: -применять теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; - применять технологию формированию гостиничного продукта; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений; -применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия; -применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; -использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.	3,4		2,3
УК-2.3	Владеть: - навыками выявления потребностей потребителя, -навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками формирования гостиничного продукта; -навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений; -навыками применения на практике правовых и	3,4		2,3

	нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность; -навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность.			
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	3,4		2,3
ПК-1.1	Знать: -основы производственно-технологической деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; -организацию функциональных процессов в организации сферы гостеприимства и общественного питания; -особенности работы структурных подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ; -особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; -профессиональные стандарты обслуживания в организации сферы гостеприимства и общественного питания ; -квалификационные требования к персоналу организации сферы гостеприимства и общественного питания;			
ПК-1.2	Уметь: -анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; -осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	3,4		2,3

ПК-1.3	Владеть: -навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения стандартов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками определения цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	3,4		2,3

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	3	4	6	10		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2	6	10		

3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения		2	4	16		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.		2	6	15		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.		4	6	15		
6	форма контроля 2 семестр						
Итого часов:108			14	28	66		Дифференцированный зачет.
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	4	2	4	10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	4	10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2	2	10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.		2	4	10		
11	Организация службы питания в гостиницах		2	4	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,		2	2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц		2	4	10		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения		2	4	10		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения			4	7		
форма контроля 4 семестр			16	32	87		Экзамен КР
Итого часов 144							
Всего часов 252							

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	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	2	2		20		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2		20		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения			2	20		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	20		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.				20		
6	форма контроля 2семестр						
Итого часов:108			4	4	100		зачет КР
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	3	2		10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2		10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2		10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.			2	10		

11	Организация службы питания в гостиницах			2	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,			2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц				20		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения				23		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения				20		
форма контроля 3 семестр			6	6	123	9	Экзамен
Итого часов 144							
Всего часов 252							

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.26 «Кухни народов мира»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничное дело

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Косарева Наталия Викторовна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций в культуре питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, исторических, природно-климатических и географических условий.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина относится к базовой части, изучается в 3 семестре. Ее изучение опирается на знания, полученные студентами из дисциплин первого курса: введение в профессиональную деятельность, история туризма и гостеприимства, и идет параллельно с такими дисциплинами как: технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, история мировых цивилизаций, сервисная деятельность. Освоение дисциплины как предшествующей необходимо для следующих дисциплин: профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства, технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и ГИА.

Программа «Кухни народов мира» для студентов направления подготовки 43.03.02 «Гостиничное дело» построена в соответствии с ООП с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3	3
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	3	3

УК-5.2.	<i>Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.3	<i>Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</i>	3	3
УК-5.4.	<i>Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.5.	<i>Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.</i>	3	3
УК-5.6.	<i>Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности</i>	3	3
ПК-3	Способен организовать различные виды внеурочной деятельности для достижения обучающимися личностных и метапредметных результатов	3	3
ПК.3.1.	<i>Демонстрирует знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности.</i>	3	3
ПК.3.2.	<i>Разрабатывает образовательные программы внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов, отбирает диагностический инструментарий для оценки динамики процесса воспитания и социализации обучающихся.</i>	3	3
ПК.3.3.	<i>Осуществляет реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности.</i>	3	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	4	8	22		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		6	8	22		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.		4	8	22		
Итого часов: 108			14	28	66		зачёт

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	2		30		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	40		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.			2	30		
Итого часов: 72			4	4	100		зачёт

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

1. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
2. Предмет, методы и задачи дисциплины «Кухни народов мира». Понятийный аппарат дисциплины.
3. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
4. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
5. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы.
6. Климато - географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.
7. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира.
8. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.
9. Краткая характеристика мировых религий.
10. Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха, Рождество Христово крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).
11. Вегетарианство- особая система питания.
12. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
13. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты.

14. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).
15. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.
16. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).
17. Буддизм, синтоизм и питание. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.
18. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.
19. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд.
20. Национальный репертуар блюд славянских народов.
21. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.
22. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско - екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный.
23. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд.
24. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства.
25. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.
26. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
27. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.
28. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
29. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.
30. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.
31. Культура застолья их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба).
32. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

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

а) Основная литература:

1.О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 09.01.96 (с изм. и доп. от 17.12.2010) №212-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2.О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 10.12.2010) №184-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3.О качестве и безопасности пищевых продуктов : федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 19.07.2011) №29-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

б) Дополнительная литература:

1.Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. –М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.

2.Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.

3.Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991

4.Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.-ООО «Издательство АСТ»,2015

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

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

<http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только

<http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>

Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;

Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http:// www.frio.ru](http://www.frio.ru);

«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

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

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Кухни народов мира» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) «Гостиничное дело» очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр на очной и 3 на заочной форме обучения.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Подготовка эссе	20
3	Контрольная работа	10
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	5
2	Контрольная работа по темам 1-3	15
3	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3	15
4	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)».

– 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
зачётом**

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

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 (МОДУЛЯ)**

Б1.В.26 «Кухни народов мира»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничное дело»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения 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. Данная программа реализуется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3	3
УК-5.1.	<i>Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.</i>	3	3
УК-5.2.	<i>Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.3	<i>Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</i>	3	3
УК-5.4.	<i>Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.5.	<i>Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной</i>	3	3

	коммуникации.		
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности	3	3
ПК-3	Способен организовать различные виды внеурочной деятельности для достижения обучающимися личностных и метапредметных результатов	3	3
ПК.3.1.	Демонстрирует знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности.	3	3
ПК.3.2.	Разрабатывает образовательные программы внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов, отбирает диагностический инструментарий для оценки динамики процесса воспитания и социализации обучающихся.	3	3
ПК.3.3.	Осуществляет реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности.	3	3

5. Краткое содержание дисциплины (модуля):

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	4	8	22		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		6	8	22		

3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.		4	8	22		
Итого часов: 108			14	28	66		зачёт

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	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	2		30		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	40		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.			2	30		
Итого часов: 72			4	4	100		зачёт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.27 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» является ознакомить студентов с современными представлениями о профессиональной карьере, с основными понятиями и закономерностями её планирования, дать представление о психологии карьеры и особенностях рынка труда, обучить технологии трудоустройства.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Деловые коммуникации», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Международные бренды туристской индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» 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 (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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	7	9
<i>УК-6.1</i>	<i>Знать:</i> – основные приемы эффективного управления собственным временем; знает основные принципы саморазвития и самообразования	7	9
<i>УК-6.2</i>	<i>Уметь:</i> – эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности.	7	9
<i>УК-6.3</i>	<i>Владеть:</i> – методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни.	7	9
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	9
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7	9
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7	9
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	7	9

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные 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	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	7	4	4	16		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		4	4	20		
3	Работа в команде и лидерство		4	4	20		
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		4	4	20		
Итого часов: 108			16	16	76		Зачет

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	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	9	2	2	20		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		2	2	20		
3	Работа в команде и лидерство			2	20		
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		2	2	24		
Итого часов: 108			6	8	94		Зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Понятия «карьера» и «управление карьерой». Основные подходы к изучению карьеры. Сопоставление понятий «карьера» и «жизненный путь».
2. Понятие и виды деловой карьеры в гостиничном бизнесе, факторы, обеспечивающие карьерную успешность, модели карьерных процессов.
3. Карьера и профессиональное развитие. Карьера как один из ключевых процессов развития персонала.
4. Методологические основы процесса построения карьеры. Виды карьеры. Конус карьеры. Модели карьеры. Гендерные факторы построения карьеры
5. Мотивация сотрудника гостиничного предприятия на различных этапах карьеры.
6. Диагностика ценностных ориентаций по Шейну, матрица Коха: профессиональная компетентность, менеджмент, автономия, стабильность работы, стабильность места и служения.
7. Стадии карьеры, их содержание, наиболее важные потребности. Этапы жизни и стадии карьеры.
8. Возрастно-психологические аспекты планирования и организации карьеры.
9. Карьера как процесс личного и профессионального развития работника гостиничного предприятия. Субъекты управления карьерными процессами.
10. Эффективная система управления карьерой как конкурентное преимущество в условиях рыночной экономики. Модели управления: японская, американская, европейская. Человек как главный ресурс организации.
11. Социальный интеллект, эмоциональный интеллект и их роль в реализации карьерного роста.
12. Постановка карьерных целей и индивидуальное планирование карьеры в гостиничном бизнесе.
13. Реализация карьеры (анализ и коррекция карьеры) в гостиничном бизнесе. Взаимосвязь планирования и реализации деловой карьеры с мероприятиями по повышению квалификации персонала.

14. Связь карьеры с жизненным циклом развития организации. Динамика карьеры. Кривые прогресса карьерой.

15. Карьера как инструмент мотивации деятельности персонала. Применение теорий мотивации при построении карьеры персонала. Карьерно-мотивационное моделирование.

16. Понятия: компетенции, карьерная компетентность, профессиональная компетентность, карьерные антикомпетенции, карьерный инсайт. Диагностика компетенций

17. Карьера и обучение персонала. Определение потребности в обучении персонала.

18. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации как виды обучения.

19. Формы и методы обучения персонала. Оценка эффективности обучения персонала. Роль обучения в развитии карьеры.

20. Организационное и индивидуальное планирование карьеры. Разработка индивидуального плана роста. Консультирование карьеры.

21. Анализ основных подходов к консультированию карьеры персонала. Роль наставничества в карьере. Преимущества. Организация системы наставничества.

22. Трудоустройство как процесс продажи.

23. Персональное резюме как средство самомаркетинга, техника его составления. Сопроводительное письмо. Рекомендательное письмо.

24. Интервью. Типы интервью

25. Современные методы самопрезентации и планирования карьеры в гостиничном бизнесе.

26. Карьерные кризисы на ранних этапах планирования карьеры и технологии их преодоления.

27. Роль вуза в сопровождении карьеры молодого специалиста гостиничного сервиса.

28. Работа с молодежью как эффективный инструмент управления карьерой

29. Новые направления в развитии карьеры персонала (зарубежный опыт).

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

а) Основная литература:

1. Арсеньев Ю. Н. Управление персоналом. Технологии [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Ю.Н. Арсеньев, С.И. Шелобаев, Т.Ю. Давыдова. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 193 с.
2. Бабосов Е. М. Управление персоналом [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Е.М. Бабосов, Э.Г. Вайнилович, Е.С. Бабосова. - Минск: ТетраСистемс, 2012. - 288 с.
3. Маслова, В. М. Управление персоналом [Текст] : учеб. для бакалавров / В. М. Маслова ; Всерос. заоч. фин.-экон. ин-т. - М. : Юрайт, 2012. - 488 с.

4. Михайлина Г. И. Управление персоналом [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Г.И. Михайлина [и др.] ; под ред. Г.И. Михайлина. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 280 с.

б) Дополнительная литература:

1. Кафидов, В.В. Управление персоналом [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. В. Кафидов. - СПб. : Питер, 2009. - 202 с.
2. Митрофанова, Е. А. Управление персоналом: теория и практика. Аудит, контроллинг и оценка расходов на персонал [Текст] : учеб.-практ. пособие для вузов / Е. А. Митрофанова, А. В. Софиенко; под ред. А. Я. Кибанова ; Гос. ун-т управления. - М. : Проспект, 2012. - 75 с.
3. Стюрина Д. Е. Управление деловой карьерой [Электрон. ресурс] : практикум / Д.Е. Стюрина. - М.: Евразийский открытый институт, 2010. - 247 с.
- 4.. Управление персоналом организации [Текст] : учеб. для вузов / А. Я. Кибанов [и др.] ; ред. А. Я. Кибанов ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2009. - 636 с.

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> – Библиотека 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 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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очно, 9 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	5
2	Собеседование на семинаре «Карьера: социально-экономическое содержание»	5
3	Собеседование на семинаре «Индивид как субъект управления карьерой»	5
4	Собеседование на семинаре «Организация как субъект управления карьерой»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Карьера и профессиональное развитие в гостиничном бизнесе»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Новые направления в развитии карьеры персонала (зарубежный опыт)»	10
7	Выполнение и защита контрольной работы	10
8	Деловая игра «Управление карьерой»	20
9	Тестирование по темам 1-4	10
10	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

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

IV. 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

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.27 «Управление карьерой в индустрии гостеприимства»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7-очно; 9-заочно.

3.Цель освоения дисциплины: подготовка обучающихся к самостоятельному поиску работы, взаимодействию с работодателем, адаптации к рынку труда и формирование компетенций, необходимых для трудоустройства и построения карьеры.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	7		9
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		9

5. Краткое содержание дисциплины:
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	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	7	4	4	16		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		4	4	20		
3	Работа в команде и лидерство		4	4	20		

4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		4	4	20		
Итого часов: 108			16	16	76		Зачет

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	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	9	2	2	20		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		2	2	20		
3	Работа в команде и лидерство			2	20		
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		2	2	24		
Итого часов: 108			6	8	94		Зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 Организация и технология ресторанного сервиса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 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:

Максаковская Наталья Сергеевна, к.п.н., доцент, доцент кафедры рекреации и
спортивно-оздоровительного туризма

Рецензент:

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

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.

Задачами дисциплины являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала.

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 части, формируемой участниками образовательных отношений.

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

- базируется на освоении следующих дисциплин: Технологии обслуживания в сфере общественного питания, Организация обслуживания в сфере общественного питания, Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Кухни народов мира, Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Менеджмент в туризме и гостеприимстве, Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания,

- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства, Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Управление карьерой в индустрии гостеприимства.

- 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)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2			
УК-2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
	УК-2.1.Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6-7		6-7
	УК-2.2. Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом	6-7		6-7

	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.			
	УК-2.3. Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6-7		6-7
ПК-3	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности			
	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	6-7		6-7
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	6-7		6-7
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	6-7		6-7

5. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **6 зачетных единиц, 216 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	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	8	8	18		
2	Организация ресторанного сервиса	6	8	8	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	8	10	20		
	Итого часов за 6 семестр		24	26	58		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	8	16	26		
5	Специальные формы обслуживания	7	8	16	25		
	Итого часов за 7 семестр		16	32	51	9	Экзамен
	Всего часов		40	58	109		

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	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	1	2	20		
2	Организация ресторанного сервиса	6	1	2	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	2	2	22		
	Итого часов за 6 семестр		4	6	62		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	2	4	60		
5	Специальные формы обслуживания	7	4	2	63		
	Итого часов за 7 семестр		6	6	123	9	Экзамен
	Всего часов		10	10	185		

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы ресторанного сервиса:

1.1. Состояние и перспективы развития сферы питания.

1.2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.

1.3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.

1.4. Основные принципы организации рационального питания.

Раздел 2. Организация ресторанного сервиса:

2.1. Классификация предприятий питания по различным признакам. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.

2.2. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

2.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.

2.4. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

2.5. Организация работы доготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

2.6. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Раздел 3. Технология ресторанного сервиса

3.1. Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса.

3.2. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика

3.3. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей. Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Раздел 4. Организация торговой деятельности предприятий питания.

4.1. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Дизайн интерьеров. Организация работы сервисной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба.

4.2. Меню и прейскуранты. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.

4.3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков.

4.5. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

4.6. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, их краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание.

4.7. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай, кофе-брейк. Виды сервиса.

Раздел 5. Специальные формы обслуживания.

5.1. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др.

5.2. Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров.

5.3. Питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация работы кейтеринговой службы. Организация досуга в предприятиях питания: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.

5.4. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.

5.5. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

5.6. Особенности организации питания специальных контингентов: Национальные особенности и традиции питания. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.

5.7. Организация питания туристов на транспорте

5.8. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста.

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: : текущий контроль успеваемости в форме подготовки и защиты рефератов и презентаций, а также опросов.

Содержание зачетных требований для студентов:

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.

Примерная тематика рефератов и презентаций:

1. Основы ресторанного бизнеса
2. Концепция ресторанного сервиса
3. Музыка в ресторане
4. Особенности питания жителей зарубежных стран
5. Особенности ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса
8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг
15. Менеджмент ресторанного сервиса
16. Инновации в сфере ресторанного бизнеса и условия повышения инновационной активности.
17. Изучение и прогнозирование спроса на продукцию и услуги ресторанно-гостиничного бизнеса.
18. Конкурентоспособность предприятий ресторанного бизнеса, оценка качества.

19. Организация контроля и пути повышения качества услуг предприятий питания.
20. Управление качеством услуг на предприятии ресторанного бизнеса.
21. Оптимизация ассортимента сервисных услуг на предприятиях питания.
22. Управление сервисом в предприятиях питания.
23. Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
24. Мотивация и стимулирование труда и методы их активизации на предприятиях питания.
25. Методы управления персоналом и их использование в ресторанном сервисе.
26. Диагностика профессиональной пригодности персонала на предприятиях питания.
27. Особенности принятия, реализации и контроля решений на предприятиях питания.
28. Конкурентоспособность предприятий питания, факторы на нее влияющие.
29. Конкурентоспособность услуг предприятий питания и методы их обеспечения.
30. Совершенствование процессов обслуживания на предприятиях питания.
31. Формы обслуживания на предприятиях питания, их выбор и методы оценки.
32. Документы и показатели, регламентирующие показатели сервиса на предприятиях питания.
33. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг, формирование восприятия обслуживания.
34. Психология клиента и его поведение в процессе выбора исполнителя услуги.
35. Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания.
36. Управление знаниями на предприятиях питания как способ повышения конкурентоспособности.

37. Содержание сервиса и услуги на предприятиях питания. Понятие сервиса и услуги. Классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания.
38. Задачи и пути совершенствования обслуживания на предприятиях питания. Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. Психология клиента, его поведение в процессе выбора исполнителя услуги. Этапы формирования восприятия процесса обслуживания. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания. Сущность и стратегия обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
39. Характеристика и оснащение торговых помещений. Виды, назначение, характеристика торговых помещений. Классификация, характеристика посуды и приборов. Виды, назначение столового белья.
40. Подготовка к обслуживанию гостей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды и последовательность сервировки столов.
41. Организация и искусство обслуживания. Технология и последовательность обслуживания. Основные способы подачи блюд. Особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков.
42. Особенности организации обслуживания в барах. Виды и характеристика баров. Классификация напитков в барах. Планирование работы бара. Организация работы бара.
43. Специальные формы обслуживания. Особенности организации обслуживания в гостинице. Характеристика специальных форм обслуживания. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания.
44. Организация обслуживания иностранных туристов. Правила обслуживания иностранных туристов. Особенности традиций и кухонь народов мира. Прогрессивные формы обслуживания иностранных туристов. Обслуживание иностранных туристов в номерах гостиницы. Организация встреч, проводов и питания туристов.

45. Системы безопасности важнейший элемент сервиса на предприятиях питания. Содержание и организация охранных мероприятий. Организация контроля за сохранностью продуктов, ликероводочных и других напитков и изделий в процессе производства, хранения и реализации.

46. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол. Виды и характеристика приемов и банкетов. Виды и особенности дипломатических приемов. Организация банкетов и приемов. Комбинированные банкеты их характеристика и организация.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Состояние и перспективы развития сферы питания
2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии
3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
4. Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
5. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.
6. Основные принципы организации рационального питания.
7. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании
8. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма
9. Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания.

10. Современные школы питания и их характеристика.
11. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания.
Организация диетического и лечебно-профилактического питания.
12. Основы организации работы предприятий питания
13. Классификация предприятий питания по различным признакам.
14. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
15. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
16. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.
17. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания
18. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
19. Организация работы доготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
20. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
21. Основы технологии производства продукции предприятий питания.
22. Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса.

23. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.
24. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей. Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Примерный перечень вопросов для экзамена.

1. Организация торговой деятельности предприятий питания.
2. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Дизайн интерьеров. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба.
3. Меню и прейскуранты. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.
4. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков.
5. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.
6. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, их краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание.
7. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай, кофе-брейк. Виды сервиса.
8. Специальные формы обслуживания.

9. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др.
10. Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров.
11. Питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация работы кейтеринговой службы. Организация досуга в предприятиях питания: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.
12. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.
13. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов.
14. Организация буфета-бара.
15. Комбинированные банкеты.
16. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.
17. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного.
18. Виды дипломатических приемов. Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.
19. Организация приема «Бокал шампанского».
20. Организация приема «Завтрак (ланч)».
21. Организация приема «Рабочий завтрак».

22. Организация приема «Чай».
23. Организация приема «Кофе».
24. Организация приема «Коктейль» или «Фуршет».
25. Организация приема «Обед».
26. Организация приема «Обед-буфет».
27. Организация приема «Ужин».
28. Особенности организации питания специальных контингентов.
29. Национальные особенности и традиции питания.
30. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.
31. Организация питания туристов на транспорте
32. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста.

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](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.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

Отечественные базы данных:

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс «Рукоп.т» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

Зарубежные базы данных:

2. «Health Research Premium Collection» компании ProQuest
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

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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Организация и технология ресторанного сервиса для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 6-7 семестров очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

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

Форма промежуточной аттестации: зачет и экзамен

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

6 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре: Теоретические основы ресторанного сервиса Организация ресторанного сервиса Технология ресторанного сервиса	В течение семестра	5 5 5
2	Написание реферата по одной из выбранных тем	В течение семестра	20
3	Презентация по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
4	Посещение занятий	В течение семестра	20
	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

7 семестр

№	Форма оценочного средства текущего	Сроки	Максимальное

	контроля успеваемости	проведения на очной форме обучения (в неделях)	кол-во баллов
1	Выступление на семинаре: Организация торговой деятельности предприятий питания Специальные формы обслуживания	В течение семестра	5 5
2	Написание реферата по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
3	Презентация по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
4	Посещение занятий	В течение семестра	20
	Экзамен		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

6 семестр

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
	Написание реферата по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы ресторанного сервиса Организация ресторанного сервиса Технология ресторанного сервиса	10 10 10
	Презентация по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы ресторанного сервиса Организация ресторанного сервиса Технология ресторанного сервиса	10 10 10

7 семестр

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
	Написание реферата по теме занятия, пропущенного студентом: Организация торговой деятельности предприятий питания Специальные формы обслуживания	10 10
	Презентация по теме занятия, пропущенного студентом: Организация торговой деятельности предприятий питания Специальные формы обслуживания	10 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.28 Организация и технология ресторанного сервиса**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность
Уровень образования: бакалавриат
Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.
Семестр освоения дисциплины: 6-7 семестр (очно), 6-7 семестр (заочно).

2. 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.

Задачами дисциплины являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2			
УК-2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках			

	поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
	УК-2.1. Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6-7		6-7
	УК-2.2. Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6-7		6-7
	УК-2.3. Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6-7		6-7
ПК-3	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности			
	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	6-7		6-7
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	6-7		6-7
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	6-7		6-7

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 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	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	8	8	18		
2	Организация ресторанного сервиса	6	8	8	20		

3	Технология ресторанного сервиса	6	8	10	20		
	Итого часов за 6 семестр		24	26	58		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	8	16	26		
5	Специальные формы обслуживания	7	8	16	25		
	Итого часов за 7 семестр		16	32	51	9	Экзамен
	Всего часов		40	58	109		

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	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	1	2	20		
2	Организация ресторанного сервиса	6	1	2	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	2	2	22		
	Итого часов за 6 семестр		4	6	62		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	2	4	60		
5	Специальные формы обслуживания	7	4	2	63		
	Итого часов за 7 семестр		6	6	123	9	Экзамен
	Всего часов		10	10	185		

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



Гуманитарный институт

Кафедра Экономики и права

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.29 Социально-экономические исследования в гостеприимстве

Направление подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол №1 от «26» сентября 2018г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019 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: Белю Людмила Петровна - преподаватель кафедры экономики и права

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» является формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области социально-экономических исследований, статистических расчетов и методов экономико-статистического анализа, комплексного исследования рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» относится к циклу дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений является необходимой для освоения дисциплин специализации. Она входит в учебный план в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело.

Настоящая дисциплина является необходимой в системе подготовки бакалавра и базируется на знаниях и навыках, приобретённых студентами в ходе изучения следующих дисциплин: прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания, основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания, введение в профессиональную деятельность, социология и др.

Указанные связи дисциплины 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 бакалавра направления подготовки Гостиничное дело.

В дальнейшем знания, умения и навыки студентов, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве, международные бренды гостиничной индустрии, классификация средств размещения, инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, а также при выполнении учебно-исследовательских аналитических работ и выпускной квалификационной работы.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5		8
	УК 1.1.Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач. УК 1.2.Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	5		8
	УК-1.3. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. УК-1.4.Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	5		8
	УК-1.5. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений. УК-1.6. Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	5		8
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические	5		8

	решения в различных областях жизнедеятельности			
	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, планирования экономической деятельности.	5		8
	УК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.	5		8
	УК-9.3. Использует экономические инструменты для управления финансовой деятельностью в различных областях жизнедеятельности.	5		8
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	УК-10.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни.	5		8
	УК-10.2. Проявляет гражданскую позицию, нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной правовой культуры и антикоррупционного поведения	5		8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	5		8
	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	5		8
	ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5		8
	ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	5		8

4. Структура и содержание дисциплины

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

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	Общая теория статистики	5	6	6	14		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	2	12		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	5	2	2	12		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	5	2	2	12		
5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	4	12		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	5	2	2	12		
		5					Зачет
Итого часов:			16	18	74		

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	
1	Общая теория статистики	8	1	1	18		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	8	1	1	16		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	16		

5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов		0,5	0,5	18		
		8					Зачет
Итого часов:			4	4	100		

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.

Промежуточный контроль и оценка результатов обучения по дисциплине осуществляется путем ответа на контрольные вопросы на зачете.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Статистика как наука и отрасль практической деятельности по изучению социально-экономических процессов.

2. Теория статистического наблюдения.

3. Задачи сводки и ее основное содержание.

4. Программно-методологические вопросы статистического наблюдения.

5. Статистические группировки: сущность и классификации. Этапы построения статистических группировок.

6. Табличное и графическое представление статистических материалов.

7. Абсолютные, относительные, средние величины

8. Вариация признака в совокупности и значение ее изучения. Показатели вариации.

9. Выборочное наблюдение. Выборочные аналоги параметров генеральной совокупности. Основные способы формирования выборочной совокупности.

10. Анализ рядов динамики.

11. Индустрия гостеприимства как сектор рынка услуг. Факторы социально-экономического развития туристского региона.

12. Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность сферы туризма и гостиничного бизнеса в рамках проведения социально-экономических исследований.

13. Понятие «методология». Общие методы. Локальные методы.
14. Различные подходы в социально-экономические исследования (субъективистский, неопозитивистско-эмпирический, рационалистический, диалектико-материалистический, синергетический / междисциплинарный).
15. Общая методология. Специальная методология. Частная методология. Позитивный и нормативный анализ.
16. Соотношение социального и экономического в обществе. Понятие, виды и типы социально-экономических процессов. Субъект и объект, структура и функции социально-экономических процессов в обществе.
17. Управляемые социально-экономические процессы: их свойства и особенности, классификация.
18. Цели социально-экономической политики, пути и методы ее реализации как основа определения приоритетных направлений социально-экономических исследований.
19. Изучение интересов и потребностей, ценностей и установок, социально-экономических ориентаций различных социальных общностей людей, условий их жизни.
20. Формирование и развитие методологии исследования социально-экономических процессов.
21. Взаимосвязь исследования социально-экономических процессов с социологией, статистикой, демографией, экономической теорией, теорией управления, управлением общественными отношениями.
22. Общенаучные и конкретно-предметные методы исследований социально-экономических процессов.
23. Фактологическое обеспечение исследований социально-экономических процессов.
24. Научные факты и их роль в познании социально-экономических и политических процессов.
25. Природа и специфика социального факта, его структура.
26. Статистический и социологический факт.

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

а) Основная литература:

1. Зандер Е.В. Мониторинг социально-экономических процессов на территории региона / Е.В. Зандер Е.В. Лобкова Т.А. Смирнова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. – Красноярск: СФУ, 2016. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497772>

2. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований / И.Н. Кузнецов. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 283 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа:– URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450759>

3. Социально-экономическая статистика: учебник / под ред. М.Р. Ефимовой; Гос. ун-т упр. - М.: Высш. образование, 2009.

4. 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. Михеева, Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст]: учебник / Н.А. Михеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013. – 182 с

2. Овчаров, А.О. Актуальные проблемы современных научных исследований: методология, экономика, статистика [Электронный ресурс]: сб. ст. / А.О. Овчаров. - Москва: Директ-Медиа, 2013. – 143 с.

3. Сидоров, А.А. Исследование социально-экономических и политических процессов / А.А. Сидоров; Министерство образования и науки Российской Федерации, Томский Государственный Университет Систем Управления и Радиоэлектроники (ТУСУР), Кафедра автоматизации обработки информации. – Томск: Томский государственный университет систем управления и

радиоэлектроники, 2015. – 266 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480909>

4. Чудновский, А.Д. Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, А.В. Кормишова. - М.: Кнорус, 2016. – 478 с.

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

1. www.aup.ru - административно-управленческий портал;

2. www.eup.ru - образовательный портал;

3. www.ecsoman.edu.ru - образовательный портал по экономике, социологии и менеджменту.

4. <http://www.gks.ru> (Госкомстат России);

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), 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.

5.Информационно-правовое обеспечение – Гарант.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

2.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru

3.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ 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 и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса _3/4_ курса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономики и права.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 – очная форма; 8 – заочная форма.

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)	Максимальное кол-во баллов
1	Устный/ письменный опрос «Индустрия гостеприимства: предмет исследования. Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в развитии индустрии гостеприимства»	3	10
2	Контрольная работа «Общая теория статистики»	6	10
3	Семинарское занятие «Социально-экономические процессы как объект научного исследования. Методология социально- экономических исследований»	9	10
4	Семинарское занятие «Организация социологических исследований и социологическое измерение социально-экономических процессов»	11	10
5	Практическая работа «Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов»	13	10
6	Семинарское занятие «Экспертные, аналитические, социально-психологические методы исследования социально-экономических процессов»	15	10
7	Тестирование по курсу дисциплины	17	10
8	Посещение занятий	В течение семестра	10
9	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа на тему «Общая теория статистики»	10
2	Подготовка презентации и доклад «Индустрия гостеприимства: предмет исследования»	10
3	Подготовка презентации и доклада «Социально-экономические процессы как объект научного исследования. Методология социально-экономических исследований»	10
4	Подготовка презентации и доклад «Организация социологических исследований и социологическое измерение социально-экономических процессов»	10
5	Подготовка презентации и решение задач «Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов»	10
6	Подготовка презентации и доклада «Экспертные, аналитические, социально-психологические методы исследования социально-экономических процессов»	10
7	Тестирование по курсу дисциплины	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 позволяют набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия, оцениваются при помощи следующих оценочных средств:

- Контрольная работа решение задач разного уровня сложности на нахождение абсолютных и относительных показателей страховой деятельности.
- Выполнение практических заданий (выполнение разноуровневых задач и заданий - Различают задачи и задания: репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения).
- Выполнение тестовых заданий.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплине, завершающаяся 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 Экономики и права

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Б1.В.29 Социально-экономические исследования в гостеприимстве»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

2. **Семестр освоения дисциплины:** 5/8

3. **Цель освоения дисциплины:** формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области социально-экономических исследований, статистических расчетов и методов экономико-статистического анализа, комплексного исследования рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

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

В результате освоения дисциплины обучающимися будут сформированы следующие компетенции:

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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5		8
	УК 1.1.Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	5		8
	УК 1.2.Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.			
	УК-1.3. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	5		8
	УК-1.4.Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках;			
УК-9	УК-1.5. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	5		8
	УК-1.6. Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем			
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	5		8

	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, планирования экономической деятельности.	5		8
	УК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.	5		8
	УК-9.3. Использует экономические инструменты для управления финансовой деятельностью в различных областях жизнедеятельности.	5		8
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	УК-10.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни.	5		8
	УК-10.2. Проявляет гражданскую позицию, нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной правовой культуры и антикоррупционного поведения	5		8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	5		8
	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	5		8
	ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5		8
	ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	5		8

5. Краткое содержание дисциплины:

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	Общая теория статистики	5	6	6	14		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	2	12		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	5	2	2	12		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	5	2	2	12		
5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	4	12		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	5	2	2	12		
		5					Зачет
Итого часов:			16	18	74		

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	
1	Общая теория статистики	8	1	1	18		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	8	1	1	16		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	16		

5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	18		
		8					Зачет
Итого часов:			4	4	100		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.ДВ.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ MICE И EVENT-МЕРОПРИЯТИЙ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Год набора 2019, 2021 г.

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация MICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» является формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области MICE- и event-мероприятий, соотнесенных с общими целями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Задачи дисциплины:

- подготовка будущих бакалавров, обладающих знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации и технологии подготовки, проведения MICE-мероприятий;
- формирование у студентов знаний, теоретических основ и закономерностей организации и технологии подготовки, проведения MICE-мероприятий с учетом специфики ее предмета и методов, подготовка образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных к высокому уровню взаимоотношений и взаимодействий, социальному анализу и прогнозированию, а также понимание ценности изучаемой дисциплины;
- развить у студентов умения организовывать мероприятия, представляющие интерес для участников и отражающие интересы своего учреждения.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация MICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Организация MICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Сервисная деятельность», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Сервисная практика» и др.

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	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	10
<i>УК-2.1</i>	<i>Знает:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	10
<i>УК-2.2</i>	<i>Умеет:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	10
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеет:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	10
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	6	10
<i>ПК-2.1</i>	<i>Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
<i>ПК-2.2</i>	<i>Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
<i>ПК-2.3</i>	<i>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10

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	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризм и делового туризма	6	4	4	10		
2	Развитие делового туризма и event-туризм за рубежом		4	4	5		
3	Деловой туризм и event-туризм в России		4	4	5		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в гостинице.		4	4	5		
5	Планирование MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		4	4	5		
6	Процесс подготовки и проведения MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		2	4	5		
7	Результаты деятельности подготовки MICE- и event-мероприятий мероприятий		2	2	3		
Итого часов:108			24	26	58		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 занятия	семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризм и делового туризма	10	2		10		
2	Развитие делового туризма и event-туризм за рубежом		2		10		
3	Деловой туризм и event-туризм в России			2	10		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в гостинице.			2	10		
5	Планирование MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				10		
6	Процесс подготовки и проведения MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				28		
7	Результаты деятельности подготовки MICE- и event-мероприятий мероприятий			2	20		
Итого часов:108			4	6	98		Дифференцированный зачет

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) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

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

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Основные понятия: «протокол» и «этикет».
2. Виды этикета и их краткая характеристика.
3. Роль и значение этикета в современной международной практике.

4. Порядок установления деловых отношений.
5. Деловой этикет в туристской фирме. Ответственный за этикет в туристской фирме.
6. Этикет секретаря. Сфера деятельности и границы ответственности секретаря.
7. Одежда и аксессуары делового человека.
8. Основные вопросы организации работы с зарубежной делегацией.
9. Подарки и сувениры членам зарубежной делегации. Процедура вручения подарков и сувениров. Как принимать подарки.
10. Этапы подготовки переговоров и их краткая характеристика.
11. Технология ведения переговоров.
12. Основные требования к оформлению записи беседы на переговорах.
13. Проведение деловых совещаний и встреч.
14. Проведение презентаций. Этапы подготовки презентации и их краткая характеристика. Требования делового этикета к проведению презентаций
15. Национальный этикет. Значение национальных особенностей общения при подготовке, организации и проведении протокольных мероприятий.
16. Принципы общения переводчика с участниками переговоров.
17. Роль деловых мероприятий в деятельности туристских фирм.
18. Роль и значение приемов, встреч и визитов в развитии и укреплении деловых контактов.
19. Виды деловых приемов и банкетов.
20. Характеристика деловых приемов и банкетов.
21. Порядок подготовки, организации и проведение деловых приемов. Этапы подготовки приема и их краткая характеристика.
22. Приглашения на прием: общие требования, время и способ их распространения. Ответ на приглашение.
23. Правила этикета на приемах и банкетах.
24. Общие требования к форме одежды на дневных и вечерних протокольных мероприятиях.
25. Общепринятые нормы этикета за столом. Гастрономический этикет.
26. Правила участия в разговоре за столом. Запрещенные темы для обсуждения за столом.
27. Основные требования к оформлению деловой корреспонденции. Стил ь и оформление деловой корреспонденции.
28. Порядок работы с деловой корреспонденцией, которая поступает в офис туристской фирмы.
29. Виды визитных карточек. Основные требования к оформлению визитных карточек.
30. Обмен визитными карточками.
31. Правила ведения телефонного разговора. Методы эффективной организации телефонных переговоров. Рекомендации по ведению телефонных переговоров.
32. Этапы телефонных переговоров и их краткая характеристика.

33. Корпоративные мероприятия: подготовка, проведение. Роль корпоративных мероприятий в деятельности туристских фирм.
34. Проведение конференций. Этапы подготовки конференции и их краткая характеристика. Требования делового этикета к проведению конференций.
35. Инсентив-мероприятия: понятие, виды. Этапы подготовки инсентив-мероприятий и их краткая характеристика.
36. Деловые мероприятия: понятия, классификация, краткая характеристика.

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

а) Основная литература:

1. Event-менеджмент: Организация мероприятий от А до Я. - СПб: Бонниер Бизнес Пресс, 2014.
2. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий. - М.: Инфра - М, 2018
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.

б) Дополнительная литература:

1. Артемова, Е. Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е. Н., 2010. – 192 с.
<https://rucont.ru/read/409818?file=146378&f=409818>
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.
3. 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.
4. Дусенко, С. В. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы Авилова Н.Л., Балицкая И.В. и др. / *Монография*. – М.:изд. РГУФКСМиТ, 2017. – 236с.

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.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru
- «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ MICE- И EVENT-МЕРОПРИЯТИЙ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр очно, 10 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Основы служебного этикета (на примере туристской фирмы)»	10
3	Собеседование на семинаре «Имидж делового человека»	10
4	Собеседование на семинаре «Национальные особенности общения (на примере одной или нескольких стран)»	10
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Этапы подготовки переговоров и их краткая характеристика»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Проведение деловых совещаний и встреч»	10
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Виды деловых приемов и банкетов»	10
8	Выполнение тестового задания по темам 1-7	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-6	5
2	Контрольная работа по темам 1-6	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-6	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-6	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)».

– 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 (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

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.01.01 Организация MICE- и event-мероприятий в туризме и
гостеприимстве.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2019, 2021

Москва 2018

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Семестр освоения дисциплины: 6 семестр (очно), 10 семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация МICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» является формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области МICE- и event-мероприятий, соотносенных с общими целями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Задачи дисциплины:

– подготовка будущих бакалавров, обладающих знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организация и технологии подготовки, проведения МICE-мероприятий;

– формирование у студентов знаний, теоретических основ и закономерностей организация и технологии подготовки, проведения МICE-мероприятий с учетом специфики ее предмета и методов, подготовка образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных к высокому уровню взаимоотношений и взаимодействий, социальному анализу и прогнозированию, а также понимание ценности изучаемой дисциплины;

– развить у студентов умения организовывать мероприятия, представляющие интерес для участников и отражающие интересы своего учреждения.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	наименование	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	6		10
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	6		10

3.Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3зачетные 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	Сущность и особенности event-туризм и делового туризма	6	4	4	10		
2	Развитие делового туризма и event-туризм за рубежом		4	4	5		
3	Деловой туризм и event-туризм в России		4	4	5		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в гостинице.		4	4	5		
5	Планирование MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		4	4	5		
6	Процесс подготовки и проведения MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		2	4	5		
7	Результаты деятельности подготовки MICE- и event-мероприятий мероприятий		2	2	3		
Итого часов:108			24	26	58		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 занятия	Занятия семинарского	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризм и делового туризма	10	2		10		
2	Развитие делового туризма и event-туризм за рубежом		2		10		
3	Деловой туризм и event-туризм в России			2	10		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в гостинице.			2	10		
5	Планирование MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				10		
6	Процесс подготовки и проведения MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				28		
7	Результаты деятельности подготовки MICE- и event-мероприятий мероприятий			2	20		
Итого часов:108			4	6	98		Дифференцированный зачет

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.ДВ.01.02 КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № 14 от «13» июня 2019 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: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» является: формирование компетенций, характеризующих этапы освоения образовательной программы путём усвоения обучающимися основ конгрессно-выставочной деятельности для осуществления профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Сервисная деятельность», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Сервисная практика» и др.

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)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ПК-1	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с	6	10

	использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий		
ПК-1.1.	Знать: - особенности формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	6	10
ПК-1.2.	Уметь: - организовать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг	6	10
ПК-1.3	Владеть: - навыками ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов	6	10

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 обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	6	2	4	14		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности России		2	4	14		

3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.		4	6	14		
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		4	6	14		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом		2	4	14		
Итого часов: 108			14	24	70		дифф.зачёт

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	
1	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	10	2		18		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России			2	20		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной			2	20		

	деятельности.						
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		2		20		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом			2	20		
Итого часов: 108			4	6	98		дифф.зачёт

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.

Перечень примерных контрольных вопросов к дифференцированному зачёту

1. Конгрессно-выставочная деятельность: понятие и виды.
2. Необходимость развития конгрессно-выставочной деятельности в туризме и гостеприимстве
3. Специфика конгрессно-выставочной деятельности в туризме и гостеприимстве
4. Основные термины и определения конгрессно-выставочной деятельности
5. История развития конгрессно-выставочной деятельности
6. Субъекты конгрессно-выставочной деятельности
7. Стандартизация объектов конгрессно-выставочной деятельности
8. Состояние конгрессно-выставочной деятельности в России.
9. Участие предприятий туристско-гостиничной индустрии в конгрессно-выставочной деятельности.
10. Проблемы и тенденции развития конгрессно-выставочной деятельности в России
11. Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности в странах Европы.
12. Развитие конгрессно-выставочной деятельности в странах Азии

13. Развитие конгрессно-выставочной деятельности в США
14. Инсентив туризм: понятие и виды.
15. Обеспечение безопасности на мероприятиях конгрессно-выставочной деятельности.
16. Развитие инфраструктуры конгрессно-выставочной деятельности в России.

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

а) Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон № 132-ФЗ от 24 ноября 1996 года «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. от 04.06.2018 № 149-ФЗ)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 года № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (в ред. от 30.11.2018 г.)
3. ГОСТ Р 53524-2009 «Конгрессная деятельность. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг»
5. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

б) Основная литература:

1. Быстров С.А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. 43.03.02, 38.03.02 : квалификация (степ.) "бакалавр" / С.А. Быстров. - Москва: Форум: [ИНФРА-М], 2017. - 398 с.
2. Пяткова, С.Г. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Сургутский гос. пед. ун-т, С.Г. Пяткова. - Сургут : РИО СурГПУ, 2015. - 99 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/342265>

в) 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.
2. Ильина, Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности [Электронный ресурс] / Е.Н. Ильина. - учебник; 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательство "Финансы и статистика", 2008. - 242 с. - ISBN 978-5-279-03247-1 (Финансы и статистика). - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/49254>

3. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы : коллективная монография / С.В. Дусенко [и др.] ; под общ. ред. С.В. Дусенко. – М. : РГУФКСМиТ, 2017. – 236 с.

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

1. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский союз туриндустрии.
2. [http://www. www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://tourlib.net/> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://ratanews.ru/> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

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

–программное обеспечение дисциплины:

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Национальный цифровой ресурс «Руко́нт» ЭБС www.rucont.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>

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 с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 3 курса очной и 5 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленности (профилю) Гостиничная деятельность

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр (очно), 10 семестр (заочно).

Форма промежуточной аттестации: *дифф.зачёт*.

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 практическом занятии по теме № 1 «Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения»	25 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России»	27 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности»	29 неделя	5
4	Выступление на практическом занятии по теме № 4 «Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности»	31 неделя	5
5	Выступление на практическом занятии по теме № 5 «Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом»	33 неделя	5
6	Написание реферата по темам № 1-5	34 неделя	20
7	Презентация по темам № 1-5	35 неделя	10
8	Презентация по темам № 1-5	36 неделя	10
9	Эссе по темам № 1-5	37 неделя	15
10	<i>Дифф.зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам № 1-5	10
2	Подготовка доклада по разделам № 1-5, пропущенным студентом	5
3	Презентация по разделам № 1-5	10
4	Эссе по темам № 1-5	10
5	Выполнение практического задания по темам № 1-5	5

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.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), 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

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.01.02 «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и
гостеприимстве»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины: 6 семестр (очная форма обучения),
10 семестр (заочная форма обучения).

3. Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» является: формирование компетенций, характеризующих этапы освоения образовательной программы путём усвоения обучающимися основ конгрессно-выставочной деятельности для осуществления профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ПК-1	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	6	10
ПК-1.1.	Знать: - особенности формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	6	10
ПК-1.2.	Уметь: - организовать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг	6	10
ПК-1.3	Владеть: - навыками ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов	6	10

5. Краткое содержание дисциплины:

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	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	6	2	4	14		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России		2	4	14		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.		4	6	14		
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		4	6	14		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом		2	4	14		
Итого часов: 108			14	24	70		дифф.зачёт

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 семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	10	2		18		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России			2	20		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.			2	20		
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		2		20		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом			2	20		
Итого часов: 108			4	6	98		дифф.зачёт

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теории и методики гимнастики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«ГИМНАСТИКА»

Направления подготовки/специальности: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института спорта и физического воспитания
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

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

(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Михалина Г.М., к.п.н., доцент, доцент кафедры ТиМ гимнастики ФГБОУ ВО
РГУФКСМиТ.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «ГИМНАСТИКА» является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств гимнастики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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

Дисциплина (модуль) « ГИМНАСТИКА», являясь важнейшим компонентом физической культуры и культуры личности, тесно связана с курсами гуманитарного и естественнонаучного цикла, поскольку ориентирован на познание той части культуры, которая является специфическим фактором совершенствования природных (естественных) качеств и способностей человека, оптимизации его физического состояния, физического развития и здоровья в целом.

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	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами гимнастики.	1	
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности;		
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря;		
УК-7.3.	Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности работников;		
УК-7.4.	Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов спорта;		
УК-7.5.	Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений.		

УК-7.6.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности;		
УК-7.7.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности;		
УК-7.8.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.9.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности;		
УК-7.10.	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Гимнастическая терминология	I		2	4		
2	Строевые упражнения	I		2	4		
3	Разновидности передвижений	I		2	4		
4	Комплексы общеразвивающих упражнений (ОРУ)	I		2	4		
5	Вольные упражнения	I		2	4		
6	Акробатические упражнения	I		2	2		
7	Гимнастические и опорные	I		2			

	прыжки						
8	Упражнения общей и специальной физической подготовки	I		2	4		
9	Тестирование уровня физ.подготовленности студентов (начальное и итоговое)	I		4	2		
10	Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

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).

Примерные темы рефератов

1. Гимнастика как средство оздоровления и рекреации населения.
2. Спортивные виды гимнастики.
3. Оздоровительные виды гимнастики и их разновидности.
4. История создания и основы терминологии гимнастических упражнений.
5. История развития гимнастики в России с начала XX века и до настоящего времени.
6. Методические особенности гимнастических упражнений.
7. Упражнения видов мужского гимнастического многоборья.
8. Упражнения видов женского гимнастического многоборья.
9. Основы методики обучения гимнастическим упражнениям.
10. Обеспечение безопасности на занятиях гимнастикой.

11.Педагогическая технология составления комплексов общеразвивающих упражнений.

12.Формирование осанки, профилактика плоскостопия и укрепление сводов стопы с помощью гимнастических упражнений.

13.Использование гимнастических упражнений для развития силовых способностей.

14.Развитие двигательно-координационных способностей на занятиях гимнастикой.

15.Развитие гибкости с помощью гимнастических упражнений.

16.Развитие выносливости на занятиях гимнастикой.

17.Особенности занятий гимнастикой с детьми дошкольного возраста.

18.Особенности занятий гимнастикой с детьми младшего и среднего школьного возраста.

19.Особенности занятий гимнастикой с подростками старшего школьного возраста.

20.Методика составления и содержание индивидуального комплекса утренней гигиенической гимнастики.

21.Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.

22. Методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.

Вопросы для тестирования знаний по теоретическим основам гимнастики

1.Охарактеризуйте строевые упражнения как одно из средств гимнастики.

2.Дайте характеристику общеразвивающим упражнениям и раскройте методику составления комплексов общеразвивающих упражнений.

3. Кратко охарактеризуйте упражнения в висах и упорах на гимнастических снарядах.
4. Классифицируйте и дайте общую характеристику гимнастическим прыжкам.
5. Охарактеризуйте акробатические упражнения как одно из средств гимнастики.
6. Раскройте суть прикладных упражнений, используемых на занятиях гимнастикой.
7. Перечислите основные разновидности передвижений и их роль в уроке гимнастики.
8. Музыкально-ритмические упражнения и особенности подбора музыкального сопровождения для их организации.
9. Дайте характеристику видов гимнастики оздоровительной направленности.
10. Дайте характеристику видов гимнастики образовательно-развивающей направленности.
11. Раскройте содержание и методику составления комплекса утренней гигиенической гимнастики.
12. Перечислите и опишите двигательные задания, с помощью которых может осуществляться контроль физической подготовленности занимающихся на занятиях гимнастикой.
13. Кратко охарактеризуйте требования, предъявляемые к гимнастической терминологии.
14. Назовите основные термины общеразвивающих упражнений.
15. Назовите основные термины упражнений на гимнастических снарядах и приведите примеры.
16. Охарактеризуйте способы обучения общеразвивающим упражнениям (показ, рассказ, «по разделению»).
17. Приемы и способы страховки и самостраховки, используемые при выполнении гимнастических упражнений.
18. Перечислите и охарактеризуйте нормы и правила безопасного проведения занятий физическими упражнениями.
19. Назовите упражнения, направленные на формирование правильной осанки и использующиеся в занятиях гимнастикой.

20. Назовите упражнения, направленные на укрепление сводов стопы и профилактику плоскостопия и используемые в занятиях гимнастикой.

21. Перечислите виды упражнений для развития двигательных координативных способностей занимающихся, используемые в занятиях гимнастикой.

22. Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку вперед.

23. Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку назад.

24. Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на лопатках.

25. Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на руках.

26. Опишите технику и раскройте методику обучения перевороту в сторону.

27. Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку согнув ноги через гимнастического козла.

28. Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку ноги врозь через гимнастического козла.

29. Раскройте методику обучения упражнениям в лазании по гимнастической стенке и вертикальному канату.

30. Дайте характеристику маховым гимнастическим упражнениям, приведя примеры упражнений на гимнастических снарядах.

31. Перечислите и раскройте основные требования к предупреждению травматизма на занятиях гимнастикой.

32. Упражнения, используемые для развития силовых, скоростно-силовых способностей занимающихся гимнастикой, и их особенности.

33. Упражнения, используемые для развития общей гибкости на занятиях гимнастикой.

34. Гимнастические упражнения и двигательные задания, используемые для развития двигательных координативных способностей.

35. Упражнения, используемые для развития общей выносливости на занятиях гимнастикой.

36. Методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.

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

а) Основная литература:

1. Гимнастика: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Физ. культура" : рек. УМО по специальностям пед. образования / под ред. М.Л. Журавина, Н.К. Меньшикова. - 7-е изд., стер. - Москва: Academia, 2010. - 445 с.: ил. - (Высшее профессиональное образование. Педагогические специальности). - ISBN [978-5-7695-7628-7](https://www.isbn-international.org/product/9785769576287)

2. Алаева, Л.С. Гимнастика: общеразвивающие упражнения: / Л.С. Алаева, К.Г. Клецов, Т.И. Зябрева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 72 с.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483271>

2. Лекции по гимнастике для студентов дневного и заочного отделения РГУФКСМиТ/ А.Б. Лагутин, Ю.К. Гавердовский, – М.: Физическая культура, 2011.

3. Лагутин А.Б. Гимнастика в вопросах и ответах: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физ.культура и спорт», 032102 – «Физ.культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья» (адапт. физ. культура): рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / А.Б. Лагутин, Г.М. Михалина. – М.: Физ.культура, 2010. – 128с.: ил.

4. Попов, Ю.А. Прыжки на акробатической дорожке и батуте: учеб. пособие / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2015. - 131 с.

5. Решетин, А. А. Техника упражнений с фазой полета в спортивной акробатике [Электронный ресурс]: [учеб. пособие] / Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. акад. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т), А. А. Решетин.— Самара: Изд-во СГАУ,

2012.— 45 с.: ил. — Электрон. текстовые дан. (1 файл : 556 Кбайт).— ISBN 978-5-7883-0866-1.— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/230172>

б) Дополнительная литература:

1. Козлов, В.В. Акробатика для всех [Электронный ресурс]: лекция по теории и методике спортивной акробатики/В.В. Козлов.—М.: РГУФКСМиТ, 2017 .— 39 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/637420>
2. Попов, Ю.А. Обучение базовым акробатическим прыжкам: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 37 с.
3. Попов, Ю.А. Прыжки на батуте: начал. обучение : метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 35 с.
4. Брыкин А.Т. Гимнастическая терминология / Брыкин А.Т. – 2-е изд., перераб. и испр. – М.: ФиС, 1969. – 188 с.: ил.
5. Земсков Е.А. Материально-техническое обеспечение занятий гимнастикой: метод. разработ. ГЦОЛИФК. – М., 1991. – 52 с.
6. Лагутин А.Б. Командная гимнастика в школе: метод.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 032101 : рек. УМО по образованию в обл. физ.культуры и спорта / А.Б. Лагутин. – М.: Физ. культура, 2008. – 142 с.:ил.
7. Лагутин, А.Б. Командная гимнастика в школе [Электронный ресурс]: метод. пособие / А.Б. Лагутин .— М. : Физическая культура, 2008 .— 144 с.: ил. — ISBN 978-5-9746-0113-2.— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/286716>
8. Лагутин А.Б., Михалина Г.М., Чесноков Н.Н. Гимнастика на Всероссийских олимпиадах школьников по физической культуре, М.: Издательство «Физическая культура», 2010. – 64 с.
9. Маслов Б.В. Гимнастика. Самостоятельная работа студентов: метод. разработ. для студентов 1 курса ГЦОЛИФКа, не спец. по гимнастике / Маслов Б.В.; ГЦОЛИФК. – М., 1993. – 62 с.: ил.
10. Семенов Л.П. Подготовительная часть урока гимнастики (игровые задания для активизации внимания и повышения эмоционального состояния

занимающихся): метод. пособие для студентов и слушателей ФПК РГАФК / Семенов Л.П.; РГАФК/ Семенов Л.П.; РГАФК. – М., 1995. – 33 с.

11. Менхин, А.В. Рекреативно-оздоровительная гимнастика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Менхин .- М.: Физическая культура, 2007. - 160 с. - ISBN 978-5-9746-0089-0. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/286735>

12. Поздеева, Е.А. Средства гимнастики: строевые, общеразвивающие и прикладные упражнения: / Е.А. Поздеева, Л.С. Алаева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 100 с.: ил. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483425>

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. www.sportgymrus.ru/ - сайт федерации спортивной гимнастики России.
3. www.acrobatica-russia.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики России.
4. www.acrobatica-moscow.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики Москвы.
5. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
6. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
7. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
8. www.cpm.dogm.mos.ru/ – сайт ГАОУ ДПО Центр педагогического мастерства г.Москвы.
9. www.vos.olimpiada.ru/ - сайт Всероссийской олимпиады школьников в г.Москве.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

- Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» ЭБС www.rucont.ru¹
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>²
- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- стандартные гимнастические снаряды: гимнастический ковер, перекладина, брусья параллельные и разновысокие, гимнастическое бревно; гимнастический козел;
- гимнастические снаряды массового типа: не менее 10 пролетов гимнастической стенки, 4-6 гимнастических скамеек;
- комплект мелкого гимнастического инвентаря на группу стандартной наполняемости: скакалки (короткие и длинная), палки, мячи;
- мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в

¹ Необходимо включать литературу из ЭБС. Помимо «Рукоонт» могут использоваться:

«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

В случае включения указанных ресурсов, кроме «Рукоонт», ссылки на литературные источники должны быть отражены в пунктах А) и Б).

² Включается обязательно в РП

сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия);

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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ГИМНАСТИКА»

для обучающихся Гуманитарного института 1 курса

направления подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: теории и методики гимнастики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): I семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

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	Тест по теме: «Гимнастическая терминология»	4 неделя	10
2	Выполнение практического задания по разделу: «Вольные упражнения»	5 неделя	10
3	Выполнение практического задания по разделу: «Строевые упражнения»	3 неделя	10

4	Выполнение практического задания по разделу: «Педагогическая технология составления и проведения комплексов упражнений образовательно-развивающей и гигиенической направленности».	7-10 недели	10
5	Выполнение практического задания по разделу: «Акробатические упражнения»	8 неделя	10
6	Выполнение практического задания по разделу: «Опорные прыжки»	6 неделя	10
7	Написание реферата по теме: «Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности»	в течение семестра	10
8	Тестирование уровня физической подготовленности студентов (начальное и итоговое)	1 и 9 недели	10
9	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу: «Методика обучения гимнастическим упражнениям»	15
2	Дополнительное тестирование по теме/модулю (Гимнастическая терминология)	15
3	Написание реферата по теме «Упражнения на видах мужского гимнастического многоборья»	15
4	Написание реферата по теме Упражнения на видах женского гимнастического многоборья	15
5	Написание развернутого конспекта по теме: Проведение урока гимнастики в общеобразовательной школе	20

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету.

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету допускается студент, набравший не менее 41 балла, имея возможность, сдав зачет на «отлично» (20 баллов), получить оценку D по шкале ECTS.

IV. 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)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики гимнастики

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

«ГИМНАСТИКА»

Направления подготовки/специальности: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): I семестр

3.Цель освоения дисциплины (модуля): формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств гимнастики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина 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)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2		
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами гимнастики.	I	

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

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

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Гимнастическая терминология	I		2	4		
2	Строевые упражнения	I		2	4		
3	Разновидности передвижений	I		2	4		
4	Комплексы общеразвивающих упражнений (ОРУ)	I		2	4		
5	Вольные упражнения	I		2	4		
6	Акробатические упражнения	I		2	2		
7	Гимнастические и опорные прыжки	I		2			
8	Упражнения общей и специальной физической подготовки	I		2	4		
9	Тестирование уровня физ.подготовленности студентов (начальное и итоговое)	I		4	2		
10	Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

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



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теории и методики гимнастики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«АКРОБАТИКА»

Направление подготовки/специальности:

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института спорта и физического воспитания
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики гимнастики
Протокол № 01 от «11» сентября 2019 г.

Составитель:
Михалина Г.М., к.п.н., доцент кафедры ТиМ гимнастики ФГБОУ ВО
РГУФКСМиТ.

Рецензент:

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «АКРОБАТИКА» является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств акробатики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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

Дисциплина (модуль) «Б1.В.ДВ.02.02 АКРОБАТИКА», являясь важнейшим компонентом физической культуры и культуры личности, тесно связана с курсами гуманитарного и естественнонаучного цикла, поскольку ориентирован на познание той части культуры, которая является специфическим фактором совершенствования природных (естественных) качеств и способностей человека, оптимизации его физического состояния, физического развития и здоровья в целом.

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	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами акробатики.		
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности;	1	
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря;		
УК-7.3.	Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности работников;		
УК-7.4.	Обладает знаниями о технике двигательных		

УК-7.5.	действий базовых видов спорта; Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.6.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности;		
УК-7.7.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности;		
УК-7.8.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.9.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности;		
УК-7.10.	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Акробатика в системе физического воспитания. Средства акробатики и методика их использования.	I		2	4		
2	Разновидности передвижений с функционально-развивающей доминантой.	I		2	4		
3	ОРУ с двигательной-координационной доминантой	I		2	4		

4	Упражнения в балансировании с соупражняющимися.	I		2	4		
5	Прыжковые акробатические упражнения.	I		2	2		
6	Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина	I		2	4		
7	Акробатика в программах по физическому воспитанию.	I		2	4		
8	Учебно-тренировочное занятие по акробатике.	I		4	4		
9	Средства акробатики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

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).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится по следующим темам учебной программы: «Упражнения в балансировании с соупражняющимися», «Прыжковые акробатические упражнения», «Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина».

Примерные темы рефератов

1. Акробатика как средство оздоровления и рекреации населения.
2. История развития акробатики в России с начала XX века и до настоящего времени.
3. Основы методики обучения акробатическим упражнениям.
4. Обеспечение безопасности на занятиях акробатикой.

5.Формирование осанки, профилактика плоскостопия и укрепление сводов стопы с помощью акробатических упражнений.

6.Использование акробатических упражнений для развития силовых способностей.

7.Развитие двигательно-координационных способностей на занятиях акробатикой.

8.Развитие гибкости с помощью акробатических упражнений.

9.Особенности занятий акробатикой с детьми дошкольного возраста.

10.Особенности занятий акробатикой с детьми младшего и среднего школьного возраста.

11.Особенности занятий акробатикой с подростками старшего школьного возраста.

Вопросы для тестирования знаний по теоретическим основам акробатики

1.Раскройте значение и место акробатики в системе физического воспитания населения.

2.Раскройте значение акробатики, как важнейшего средства пропаганды физической культуры и спорта.

3.Классифицируйте и дайте общую характеристику акробатическим прыжкам.

4.Охарактеризуйте акробатические упражнения как одно из средств гимнастики.

5.Раскройте суть прикладных упражнений, используемых на занятиях акробатикой.

6.Перечислите и опишите двигательные задания, с помощью которых может осуществляться контроль физической подготовленности занимающихся на занятиях акробатикой.

7.Назовите основные хваты и приведите примеры поддержек, в которых они используются.

8.Приемы и способы страховки и самостраховки, используемые при выполнении акробатических упражнений.

9.Перечислите и охарактеризуйте нормы и правила безопасного проведения занятий физическими упражнениями.

10.Назовите упражнения, направленные на формирование правильной осанки и использующиеся в занятиях акробатикой.

11.Назовите упражнения, направленные на укрепление сводов стопы и профилактику плоскостопия и использующиеся в занятиях акробатикой.

12.Перечислите виды упражнений для развития двигательных-координационных способностей занимающихся, используемые в занятиях акробатикой.

13.Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку вперед.

14.Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку назад.

15.Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на лопатках.

16.Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на руках.

17.Опишите технику и раскройте методику обучения перевороту в сторону.

18.Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку ноги врозь с минитрамплина.

19.Перечислите и раскройте основные требования к предупреждению травматизма на занятиях акробатикой.

20.Упражнения, используемые для развития силовых, скоростно-силовых способностей занимающихся акробатикой, и их особенности.

21.Упражнения, используемые для развития общей гибкости на занятиях акробатикой.

22.Упражнения, используемые для развития общей выносливости на занятиях акробатикой.

23.Дайте характеристику общим основам балансирования в акробатике и способам балансирования в парных упражнениях

24.Спортивно-технические особенности пирамид по внешнему рисунку, форме основания и месту построения.

25. Дайте характеристику этапу начального разучивания акробатических упражнений. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

26. Дайте характеристику этапу углублённого разучивания акробатических упражнений. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

27. Дайте характеристику этапу закрепления и совершенствования акробатических упражнения. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

28. Перечислите и охарактеризуйте факторы, стимулирующие интерес к занятиям акробатикой?

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

а) Основная литература:

1. Алаева, Л.С. Гимнастика: общеразвивающие упражнения: / Л.С. Алаева, К.Г. Клецов, Т.И. Зябрева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 72 с.

URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483271>

2. Лагутин А.Б. Гимнастика в вопросах и ответах: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физ.культура и спорт», 032102 – «Физ.культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья» (адапт. физ. культура): рек. УМО по образованию в обл. физ.культуры и спорта / А.Б. Лагутин, Г.М. Михалина. – М.: Физ.культура, 2010. – 128с.: ил.

3. Попов, Ю.А. Прыжки на акробатической дорожке и батуте: учеб. пособие / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2015. - 131 с.

4. Решетин, А. А. Техника упражнений с фазой полета в спортивной акробатике [Электронный ресурс]: [учеб. пособие] / Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. акад. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т), А. А. Решетин.— Самара : Изд-во СГАУ, 2012 .— 45 с.: ил. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 556 Кбайт).— ISBN 978-5-7883-0866-1 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/230172>

б) Дополнительная литература:

1. Козлов, В.В. Акробатика для всех [Электронный ресурс]: лекция по теории и методике спортивной акробатики/В.В. Козлов.—М.: РГУФКСМиТ, 2017 .— 39 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/637420>

2. Попов, Ю.А. Обучение базовым акробатическим прыжкам: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 37 с.

3. Попов, Ю.А. Прыжки на батуте: начал. обучение: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 35 с.

4. Поздеева, Е.А. Средства гимнастики: строевые, общеразвивающие и прикладные упражнения: / Е.А. Поздеева, Л.С. Алаева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 100 с.: ил. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483425>

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

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. www.acrobatica-russia.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики России.
3. www.acrobatica-moscow.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики Москвы.
4. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. www.cpm.dogm.mos.ru/ – сайт ГАОУ ДПО Центр педагогического мастерства г.Москвы.
8. www.vos.olimpiada.ru/ - сайт Всероссийской олимпиады школьников в г.Москве.

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 2016.
- Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

- Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru¹
- Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>²
- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Комплект стандартного оборудования гимнастического зала:

- гимнастический ковер – 3 шт;

¹ Необходимо включать литературу из ЭБС. Помимо «Руконт» могут использоваться:

«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru

Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

В случае включения указанных ресурсов, кроме «Руконт», ссылки на литературные источники должны быть отражены в пунктах А) и Б).

² Включается обязательно в РП

- акробатическая дорожка с рабочей частью 15м – 2 шт;
- акробатическая дорожка с рабочей частью 25м – 2 шт;
- гимнастические снаряды массового типа:
- гимнастические стенки (не менее 10 пролётов) – 3 шт;
- гимнастические скамейки 4 метра - 20 шт;
- вертикальные канаты высотой 4 м – 3 шт;
- комплект на группу стандартной наполняемости мелкого гимнастического инвентаря: скакалки (короткие и длинная), палки, мячи малые, средние, набивные;
- 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 (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «АКРОБАТИКА»

для обучающихся I курса

Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

направления подготовки

43.03.03

Гостиничное дело

Направленность (профиль):

Гостиничная деятельность
очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: теории и методики гимнастики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): I семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

**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	Тест по теме/модулю (история акробатики).	4 неделя	10
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Пирамидковые упражнения»	5 неделя	10
3	Выполнение практического задания №2 по разделу «Батут/минитрамп»	3 неделя	10
4	Выполнение практического задания №3 по разделу «Акробатические упражнения»	7-10 недели	10
5	Выполнение практического задания №4 «Конспект и проведение тренировочного занятия по акробатике»	8 неделя	10
6	Выступление на семинаре «Организация и правила судейства соревнований по акробатике»	6 неделя	10
7	Написание реферата	в течение семестра	10
9	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу: «Методика обучения акробатическим упражнениям»	20

5	Написание развернутого конспекта по теме: Проведение тренировочного занятия по акробатике.	20

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету.

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету допускается студент, набравший не менее 41 балла, имея возможность, сдав зачет на «отлично» (20 баллов), получить оценку D по шкале ECTS.

IV. 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)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики гимнастики

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

«АКРОБАТИКА»

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): I семестр

3.Цель освоения дисциплины (модуля): формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств акробатики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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

УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами акробатики.		
	Знать: - правила безопасности при выполнении акробатических упражнений; - правила эксплуатации гимнастического оборудования и инвентаря; - основы техники акробатических упражнений; - средства акробатики для поддержания должного уровня физической подготовленности; - основы контроля уровня физической подготовленности и самооценки физического состояния.	1	
	Уметь: - пользоваться гимнастическим оборудованием и инвентарем и обнаруживать их неисправности; - соблюдать правила техники безопасности при выполнении акробатических упражнений; - самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности; - эффективно применять средства акробатики для поддержания должного	1	

	уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.		
	Владеть: - умениями и навыками самостоятельного выполнения в гимнастическом стиле базовых акробатических упражнений; - навыками самоконтроля и анализа своей физической подготовленности и физического состояния.	1	

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Акробатика в системе физического воспитания. Средства акробатики и методика их использования.	I		2	4		
2	Разновидности передвижений с функционально-развивающей доминантой.	I		2	4		
3	ОРУ с двигательной-координационной доминантой	I		2	4		
4	Упражнения в балансировании с соупражняющимися.	I		2	4		
5	Прыжковые акробатические упражнения.	I		2	2		

6	Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина	I		2	4		
7	Акробатика в программах по физическому воспитанию.	I		2	4		
8	Учебно-тренировочное занятие по акробатике.	I		4	4		
9	Средства акробатики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики легкой атлетики им. Н. Г. Озолина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
дисциплина
«ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профили): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

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

Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики легкой атлетики им. Н.Г. Озолина
Протокол № 4 от «25» сентября 2019г.

Составитель:

Кетлерова Евгения Святославна, к.п.н., доцент кафедры теории и методики лёгкой
атлетики им. Н. Г. Озолина

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (легкая атлетика)» является: ознакомление с основными теоретическими и практическими знаниями в области лёгкой атлетики, развитие способности к самообразованию и к самосовершенствованию в физкультурно-спортивной деятельности, а также понимание основных тенденций, направлений и достижений в современной лёгкой атлетике.

Дисциплина реализуется на русском языке.

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

Данная дисциплина является элективной дисциплиной и относится к вариативной части ООП (ОПОП).

Основные положения теории и методики легкой атлетики имеют тесную взаимосвязь с содержанием естественнонаучных и гуманитарных дисциплин учебного плана (анатомии, физиологии, биомеханики, истории физической культуры, психологии, педагогики, безопасности жизнедеятельности, теории физической культуры и др.).

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
1	2	3
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.1. Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности; УК-7.2. Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря; УК-7.3. Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности	2

	работников; УК-7.4. Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов легкой атлетики; УК-7.5. Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений. УК-7.6. Умеет применять средства и методы, используемые на занятиях по легкой атлетике; УК-7.7. Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности; УК-7.8. Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений. УК-7.9. Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности; УК-7.10. Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 54 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	Модуль 1. Учебно-тренировочное занятие по легкой атлетике. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике.	2		6	6		
1.1	Средства и методы, используемые при проведении учебно-тренировочного занятия по легкой атлетике			4	4		
1.2	Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике			2	2		
2	Модуль 2. Основы техники легкоатлетических упражнений	2		14	28		
2.1	Ознакомление с техникой			2	4		

	спортивной ходьбы						
2.2	Основы техники бега на короткие дистанции.			2	4		
2.3	Основы техники бега на средние дистанции.			2	4		
2.4	Основы техники эстафетного бега.			2	4		
2.5	Основы техники прыжка в длину способом «согнув ноги».			2	4		
2.6	Основы техники прыжков в высоту («перешагивание» и «фосбери-флоп»).			2	4		
2.7	Основы техники легкоатлетических метаний.			2	4		
Итого часов: 54				20	34		зачет

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).

Контрольные вопросы и задания

для промежуточной аттестации (зачета) студентов 1 курса

- 1.Классификация легкоатлетических упражнений.
2. Структура занятия по легкой атлетике, его цель и задачи.
- 3.Средства и методы, используемые при проведении учебно-тренировочного занятия по легкой атлетике.
- 4.Основные требования техники безопасности при занятиях бегом, прыжками и метаниями в легкоатлетическом манеже, на стадионе, в естественных условиях. Подготовка мест занятий, оборудования и инвентаря, спортивной формы и обуви.
5. Определение спортивной ходьбы и характеристика техники.
6. Общая характеристика техники спринтерского бега.
- 7.Общая характеристика техники прыжка в длину. Способы прыжка в длину.
8. Общая характеристика техники прыжка в высоту. Способы прыжка в высоту.
9. Виды метаний и их классификация.
10. Общая характеристика техники метания малого мяча на дальность.

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

Основная литература

1. Легкая атлетика : учеб. для студентов вузов, обучающихся по направлению "Физ. культура" и специальности "Физ. культура и спорт" : рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / под ред. Н.Н. Чеснокова, В.Г. Никитушкина. - М.: Физ. культура, 2010. - 440 с.: ил.
2. Лёгкая атлетика: учеб. для ин-тов физ. культуры / под общ. ред. Н. Г. Озолина, В. И. Воронкина, Ю. Н. Примакова. - М.: Физкультура и спорт, 1989. – 671 с.
<http://lib.sportedu.ru/Document.idc?DocID=33729&DocQuerID=9502088&DocTypID=NUL&QF=General&Pg=20&Cd=Win&Tr=0&On=0&DocQuerItmID=>

Дополнительная литература

- 1.Зациорский В.М. Физические качества спортсмена: основы теории и методики воспитания / Текст/ 3-е изд. – М.: Физкультура и спорт, 2009 – 200с.
- 2.Обучение технике легкоатлетических упражнений в контексте формирования профессионально-педагогических умений: учеб. пособие для студентов вузов физ. культуры / СПбГАФК им. П.Ф. Лесгафта. – С-Пб.: 2001. - 87с.
- 3.Попов В. Б. Система специальных упражнений в подготовке легкоатлетов / Попов В. Б.. - М.: Терра-спорт, 2006.- 217 с. <https://lib.rucont.ru/efd/641128>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

www.iaaf.org – сайт Международной ассоциации атлетических федераций (IAAF).

www.rusathletics.com – сайт Всероссийской федерации лёгкой атлетики (ВФЛА).

www.european-athletics.org – сайт Европейской атлетической ассоциации (ЕАА).

www.trackandfield.ru – легкоатлетический сайт.

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 (для ООП (ОПОП) подготовки высшей квалификации - в том числе международным реферативным базам данных научных изданий):

- «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
- Национальный цифровой ресурс «Рукопс» ЭБС www.rucont.ru
- Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс (аудитории 210 и 211 легкоатлетического манежа) включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер.
2. Методический кабинет кафедры № 303 с наличием учебно-методической литературы:
 - учебники, учебные пособия, научная и специальная литература;
 - специальная периодическая литература: ежемесячный журнал «Легкая атлетика», ежеквартальный журнал «Легкоатлетический вестник ИААФ», периодические информационные материалы;
 - учебно-методические материалы, подготовленные и выпущенные Московским региональным Центром развития легкой атлетики ИААФ
3. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
4. Легкоатлетический манеж, включающий оборудование и спортивный инвентарь, необходимый для проведения практических занятий по легкой атлетике, а так же для проведения соревнований различного уровня.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (легкая атлетика) для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки/ специальности 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной формы (м) обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теории и методики легкой атлетики, e-mail: l-a@sportedu.ru

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1	Сдача практических нормативов: Спортивная ходьба 1000 м	3 неделя	5
2	Сдача практических нормативов: Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивание»	8 неделя	5
3	Сдача практических нормативов: Прыжок в высоту с разбега способом «фосбери-флоп»	10 неделя	5
4	Сдача практических нормативов: Бег на 100 м	5 неделя	5
5	Сдача практических нормативов: Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги»	11 неделя	5
6	Сдача практических нормативов: Метание мяча	13 неделя	5
7	Сдача практических нормативов: Эстафетный бег 4x100м	7 неделя	5
8	Сдача практических нормативов: Бег на средние и длинные дистанции М - 3000 м Ж – 2000 м (очная форма обучения) М – 1500 м Ж – 1000 м (заочная форма обучения)	15 неделя	5
9	Написание реферата «Техника безопасности при занятиях легкой атлетикой»	В течение семестра	5
10	Написание реферата «Приемы и правила оказания первой помощи при занятиях легкоатлетическими упражнениями»	В течение семестра	5
11	Посещение занятий	В течение семестра	30 баллов
	Зачёт		20
	ИТОГО		100 баллов

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Написание реферата по теме «Основы техники легкоатлетических упражнений»	5
2	Написание реферата «Средства и методы, используемые при проведении учебно-тренировочного занятия по легкой атлетике»	5
3	Сдача практических нормативов по пропущенным видам легкой атлетики	5

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

- Максимальное количество баллов начисляется при условии выполнения задания на «отлично»; при выполнении задания на «хорошо» начисляется 80% от максимального количества баллов; при выполнении задания на «удовлетворительно» начисляется 60% от максимального количества баллов, при выполнении задания на «неудовлетворительно» баллы не начисляются.
- Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий.
- По согласованию с преподавателем, студент может выполнять дополнительные задания, не указанные в таблице, за которые также начисляются дополнительные баллы, но не более 5 баллов за каждое задание.

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

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



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики легкой атлетики им. Н. Г. Озолина

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

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

**дисциплина
«ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА»**

Направление подготовки/специальность:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019,2021

Москва – 2018 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 54 академических часа.

2. Семестры освоения дисциплины: 2 семестр – очная форма обучения.

3. Цель освоения дисциплины: - ознакомление с основными теоретическими и практическими знаниями в области лёгкой атлетики, развитие способности к самообразованию и к самосовершенствованию в физкультурно-спортивной деятельности, а также понимание основных тенденций, направлений и достижений в современной лёгкой атлетике.

Дисциплина реализуется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

УК-7 – способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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	Модуль 1. Учебно-тренировочное занятие по легкой атлетике. Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике.	2		6	6			
1.1	Средства и методы, используемые при проведении учебно-тренировочного занятия по легкой атлетике			4	4			
1.2	Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике			2	2			
2	Модуль 2. Основы техники легкоатлетических упражнений	2		14	28			
2.1	Ознакомление с техникой спортивной ходьбы			2	4			
2.2	Основы техники бега на короткие дистанции.			2	4			
2.3	Основы техники бега на средние дистанции.			2	4			
2.4	Основы техники эстафетного бега.			2	4			

2.5	Основы техники прыжка в длину способом «согнув ноги».			2	4			
2.6	Основы техники прыжков в высоту («перешагивание» и «фосбери-флоп»).			2	4			
2.7	Основы техники легкоатлетических метаний.			2	4			
Итого часов: 54				20	34		зачет	

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 теории и методики гандбола

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Гандбол**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Протокол № 89 от «12» сентября 2018 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики гандбола
Протокол № 1 от «25» августа 2019 г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики гандбола
Протокол № ____ от «____» _____ 20__ г.

Составитель:

Жийяр Марина Владимировна, д.п.н., доцент., зав. кафедрой ТиМ гандбола
Обивалина Мария Сергеевна, ст. преподаватель кафедры ТиМ гандбола

Рецензент:

Булыкина Лариса Владимировна, к.п.н., доцент, зав. кафедрой ТиМ
волейбола

1. Цель освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль - гандбол): обеспечить формирование у студентов навыков организации и проведения тренировочных занятий по гандболу и поддержание спортивной формы. Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль – гандбол) в структуре основной образовательной программы (ООП) бакалавриата

Модуль «Гандбол» учебной дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» относится к блоку дисциплин по выбору вариативной части основной образовательной программы (ООП) бакалавриата. Особое место данной дисциплины в подготовке бакалавра, обусловлено необходимостью формирования у выпускников практических навыков, необходимых при решении сложных задач в различных ситуациях их спортивно-педагогической деятельности в сфере физической культуры и спорта.

Исходный уровень для освоения дисциплины определяется сформированными двигательными умениями и навыками и при изучении практических дисциплин – гимнастика, легкая атлетика. Итоговая оценка сформированности компетенций осуществляется сдачей практического зачета.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту»	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	(модуль - гандбол)	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
УК-7	<i>Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	2		
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности	2		
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря	2		
УК-7.4.	Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов спорта	2		

УК-7.5.	Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений	2		
УК-7.6.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности	2		
УК-7.7.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности	2		
УК-7.8.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений	2		
УК-7.9.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности	2		
УК-7.10.	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов	2		

4. Структура и содержание дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту (модуль – гандбол)»

4.1 Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1,5 зачетных единицы (54 час), аудиторных занятий – 20 часов.

Условные обозначения: П – практические занятия (семинары, зачеты, учебно-методическая и учебная практика); СРС – самостоятельная работа студентов.

№	Разделы дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль – гандбол)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Практические занятия	Самостоятельная работа	Контроль	
I курс	Всего: 54 часа (1,5 з.е.)	2	20	34		
1.	Общие основы гандбола		2	2		
1.1	Правила безопасности при выполнении физических упражнений. Правила эксплуатации спортивного инвентаря		2	2		
2.	Содержание игровой деятельности в гандболе		8	10		
2.1	Основы правил игры		2			

2.2	Техника двигательных действий базовых видов спорта - гандбол		2			
2.3.	Основы тактики игры в гандбол		2			
	Физическая подготовка гандболиста		2			
3.	Формирование практических навыков педагогического мастерства		8	14		
3.1.	Методика обучения технике гандбола		2	4		
3.2.	Методика обучения тактике гандбола		2	4		
3.3.	Методика физической подготовки гандболиста		2	4		
3.4.	Формирование практических навыков контроля и самооценки уровня физической подготовленности		2	2		
4.	Формирование методических навыков педагогического мастерства		2	8		
4.1	Составление комплекса упражнений оздоровительной, общефизической и технико-тактической направленности на материале средств гандбола		2	8		
	Всего: 54 часа (1,5 з.е.)		20	34		Зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту (модуль - гандбол)».

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 «Элективные курсы по физической культуре и спорту (модуль - гандбол)»

5.2.1. Содержание зачетных требований для студентов во 2 семестре очной формы обучения:

Вопросы для устного ответа:

1. Возникновение и развитие гандбола как олимпийского вида спорта.
2. Успехи российских гандболистов на Олимпийских играх и Чемпионатах мира (краткий экскурс).
3. ИГФ, ЕГФ и ФГР – органы управления развитием гандбола в мире и в России.
4. Основные правила игры в гандбол.
5. Гандбол как средство физического воспитания школьников.
6. Классификация техники игры в защите и нападении.
7. Основы методики обучения технике игры.
8. Классификация тактики игры в защите и нападении.
9. Методика обучения тактике игры.
10. Особенности амплуа вратарь в гандболе и основы тренировки.
11. Оборудование и инвентарь гандбольного зала
12. Упражнения и подвижные игры с мячом, включающие элементы игры в гандбол.
13. Методика построения занятий по гандболу, обеспечивающая предотвращение травматизма занимающихся.
14. Влияние систематических занятий гандболом на организм занимающихся.
15. Воспитывающее воздействие занятий гандболом на личностные качества и характер занимающихся.
16. Гандбол как одна из форм team-building.

Вопросы по правилам игры:

1. Характеристика игры. Цель команд и определение победителя.
2. Игровая площадка. Размеры и разметка.
3. Игроки команд. Количественный состав команд.
4. Права и обязанности капитана команды.
5. Игровая форма и экипировка гандболиста.
6. Игровое время, периоды и дополнительные периоды.
7. Зброшенный мяч: когда он считается заброшенным и его цена.
8. Правила замены игроков.
9. Нарушения: Игрок или мяч за пределами площадки.
10. Ведение мяча, неправильное ведение мяча.
11. Нарушение правил: пробежка.
12. Нарушение правил: 3 секунды.
13. «Пассивная игра» - как оценивается и что значит.
14. Нарушение правил: «Приземление».
15. Правила выполнения 7-метрового штрафного броска.
16. «Угловой бросок» - в каких случаях назначается и правила выполнения.
17. 9-метровый свободный бросок: в каких случаях назначается и правила выполнения.

18. Правила введения мяча после нарушения игроками команды соперника.
19. Размеры и вес мяча для гандболистов разного возраста и пола.
20. Удаление игрока – 2-минутное, красная и голубая карточка.

5.2.2. Содержание зачетных требований для студентов во 2 семестре очной формы обучения:

1. История развития игры и ее популяризации на территории России
2. Основы методики обучения основным техническим элементам
3. Характеристика изменений в Правилах соревнований по гандболу
4. Система и календарь соревнований в гандболе.
5. Травматизм на занятиях по гандболу и оказание первой доврачебной помощи.
6. Классификация техники игры в гандбол в нападении.
7. Классификация техники игры в гандбол в защите.
8. Тактика игры в нападении в гандболе.
9. Тактика игры в защите в гандболе.
10. Структура соревновательной деятельности в гандболе.
11. Содержание соревновательной деятельности в гандболе.
12. Основы методики обучения технике ведения мяча.
13. Основы методики обучения обманным движениям.
14. Основы методики обучения передачам мяча.
15. Основы методики обучения броскам в безопорном положении.
16. Основы методики обучения броскам в падении.
17. Основы методики обучения броскам, выполняемым в опорном положении.
18. Порядок подготовки конспекта занятия по гандболу.
19. Особенности методики обучения на этапе начального разучивания.
20. Особенности методики обучения на этапе углубленного разучивания технических приемов игры.
21. Особенности методики обучения техническим приемам на этапе закрепления.
22. Особенности методики обучения техническим приемам на этапе совершенствования.
23. Контроль физической подготовленности занимающихся.
24. Способы контроля технической подготовленности занимающихся.

ЗАЧЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКОМУ МАТЕРИАЛУ:

Очная форма обучения

- уметь показать практические элементы техники (по заданию преподавателя);
- уметь применять технические элементы в игре;
- уметь вести протоколы соревнований и иметь навыки судейства;

- выполнять требования практического материала.

1. Ведение мяча 30 м:

мужчины: правой рукой – 5,1 сек.

женщины: правой рукой – 5,3 сек.

2. Демонстрация техники выполнения бросков.

3. Броски в ворота на точность с 9 м:

мужчины: из 12 бросков – 6 попаданий.

женщины: из 12 бросков – 5 попаданий.

4. Броски мяча на дальность:

мужчины – 30 м, женщины - 20 м.

5. Демонстрация техники выполнения финтов.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

1. История возникновения гандбола.

2. Современные правила гандбола и их эволюция.

3. Система и календарь соревнований в гандболе.

4. Травматизм на занятиях по гандболу и оказание первой доврачебной помощи.

5. Классификация техники игры в гандбол.

6. Тактика игры в нападении в гандболе.

7. Тактика игры в защите в гандболе.

8. Структура соревновательной деятельности в гандболе.

9. Содержание соревновательной деятельности в гандболе.

10. Методика обучения технике ведения мяча.

11. Методика обучения обманным движениям.

12. Методика обучения передачам мяча.

13. Методика обучения броскам в безопорном положении.

14. Методика обучения броскам в падении.

15. Методика обучения броскам, выполняемым в опорном положении.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль - гандбол)»

а) Основная литература:

1. Игнатьева В.Я. Теория и методика гандбола: Учебник /В.Я. Игнатьева. – М.: Спорт, 2016. – 328 с.

2. Ратианидзе А.Л., Борисов Э.Л. Обучение и тренировка гандбольного вратаря. – М., 2011. – 98 с

б) дополнительная литература:

1. Волейбол, гандбол, баскетбол: Организация и проведение соревнований по упрощенным правилам.: Учеб. пособие/ В.Ф.Мишенькина, И.А.Рогов, О.С. Шалаев, Д.В. Карбанов. – Омск: Изд-во СибГУФК, 2004. – 115 с.

2. Гандбол: Примерная программа для системы дополнительного образования детей: детско-юнош. спорт. шк., специализир. детско-юнош. шк. олимп. Резерва / Авт.-сост.: В.Я.Игнатьева, В.С.Максимов, И.В. Петрачева. – М.: Сов.спорт, 2003. – 115 с.

3. Спортивные игры: Техника, тактика обучения/ Под ред. Ю.Д.Железняк, Ю.М.Портнова. – М.: Academia, 2004. – 518 с. – (Высш.образование).
4. Правила игры в гандбол: (Официальные правила ИГФ). – М.: Б.и., 2010. – 90 с.

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

<http://www.rushandball.ru>

<http://www.ihf.com>

<http://www.ehf.com>

<http://www.sportzone.ru>

сайты гандбольных клубов и национальных федераций

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

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

Общесистемные программные средства		
1.	Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15	Семейство операционных систем. Предназначены для решения общетехнологических задач. Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС Университета в соответствии с приказом Минспорта России от 08 сентября 2017 года № 796.
Прикладные программные средства		
2.	Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30 -Microsoft Word -Microsoft Excel -Microsoft PowerPoint -Microsoft Outlook	Семейство офисных систем. Предназначены для автоматизации и информационного обеспечения образовательной, научной, административной, управленческой или иной практической деятельности Университета. Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС Университета в соответствии с приказом Минспорта России от 08 сентября 2017 года № 796 в составе: <i>Редактор текстовый, Редактор табличный, Редактор деловой графики и презентаций Почтовая программа, организатор, планировщик задач.</i>
3.	Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.	Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа (.pdf). Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС.
4.	WinRAR (WinZip)	Архиватор файлов. Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС.

5.	Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30	Локальная антивирусная программа. Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС.

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

1. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

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

7.2. Специализированный зал (модуль).

7.3. Оборудование для проведения методических и самостоятельных занятий

- 7.3.1. Видеопроектор Sanyo PLC-XU 58 – 2006 г.
- 7.3.2. Диктофон OLYMPUS WS-300M – 2007 г.
- 7.3.3. Ноутбук Aser Aspire 5100 series – 2008 г.
- 7.3.4. Принтер HP LaserJet 1320 – 2007 г.
- 7.3.5. Сканер EPSON 2480 – 2005 г.
- 7.3.6. Копировальный аппарат Canon MF 4150 – 2007 г.
- 7.3.7. Стационарный компьютер (монитор 17" Samsung 710 LCD и системный блок) – 2005 г.
- 7.3.8. Стационарный компьютер (монитор 17" Samsung 740 N и системный блок) – 2007 г.
- 7.3.9. Плеер DVD BBK – 2007 г.
- 7.3.10. Принтер HP LaserJet P2015D – 2007 г.
- 7.3.11. Телевизор LCD Sony KDL-32U2000 – 2007 г.
- 7.3.12. Монитор сердечного ритма Polar S-610.

7.6. Спортивный инвентарь

- Гандбольные мячи (мужской размер) – 40 штук;
- Гандбольные мячи (женский размер) – 30 штук;
- Гантели виниловые – 10 штук;
- Медицинболы 1 кг – 5 штук;
- Набивные мячи – 30 штук;
- Скакалки – 30 штук
- Степ-платформы – 12 штук
- Мини-барьеры – 6 штук.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль - гандбол) для обучающихся института спорта и физического воспитания 1 курса направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теории и методики гандбола

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр.

Форма промежуточной аттестации: *зачет*.

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

№	Виды текущего контроля	Максимальное количество Баллов
1	Посещение занятий	10
2	Контроль освоения практических навыков: 1. Педагогические умения и навыки проведения подготовительной части занятий по гандболу 2. Инвентарь для занятий по гандболу и техника безопасности при проведении занятий 3. Профессионально-педагогические навыки проведения комплексов упражнений общефизической направленности 4. Составление комплекса упражнений по общей физической подготовке гандболистов. 5. Демонстрация жестов судейства соревнований в качестве судей по гандболу 6. Педагогические умения и навыки проведения основной и заключительной частей занятий по гандболу 7. Профессионально-педагогические навыки проведения комплексов упражнений по специальной физической подготовке гандболистов. 8. Занятие по анализу тактики игры в защите (нападении) в гандболе. 9. Методики обучения техническим приемам игры в гандбол. 10. Демонстрация техники игры в нападении (защите). 11. Демонстрация навыков судейства соревнований в качестве судей по гандболу в двусторонней игре	4 4 6 6 4 6 6 6 6 6 6
3	Реферат	15
4	Сдача зачета (рубежный контроль)	15
	Всего:	100

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Подготовка доклада по теме пропущенного занятия</i>	5
2	<i>Написание реферата по теме пропущенного занятия</i>	5
3	<i>Презентация по теме пропущенного занятия</i>	5

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету допускается студент, набравший не менее 46 баллов, имея возможность, сдав зачет на «отлично» (15 баллов), получить оценку D по шкале ECTS.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Незачет		Зачет			
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 теории и методики гандбола

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

**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Гандбол**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины (модуля)** составляет 1,5 зачетных единицы по очной форме обучения.

2. **Семестр освоения дисциплины (модуля):** 2.

3. **Цель освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль - гандбол):** обеспечить формирование у студентов навыков организации и проведения тренировочных занятий по гандболу и поддержание своей физической формы. Данная дисциплина реализуется на русском языке.

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

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту»	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	(модуль - гандбол)	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6	7
УК-7	<i>Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	2		
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности	2		
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря	2		
УК-7.4.	Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов спорта	2		
УК-7.5.	Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений	2		
УК-7.6.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности	2		
УК-7.7.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности	2		
УК-7.8.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений	2		
УК-7.9.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности	2		
УК-7.10.	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов	2		

5. Структура и содержание дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль – Гандбол):
Очная форма обучения

№	Разделы дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (модуль – гандбол)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
			Практические занятия	Самостоятельная работа	Контроль	
I курс	Всего: 54 часа (1,5 з.е.)	2	20	34		
1.	Общие основы гандбола		2	2		
1.1	Правила безопасности при выполнении физических упражнений. Правила эксплуатации спортивного инвентаря		2	2		
2.	Содержание игровой деятельности в гандболе		8	10		
2.1	Основы правил игры		2	2		
2.2	Техника двигательных действий базовых видов спорта - гандбол		2	2		
2.3.	Основы тактики игры в гандбол		2	2		
	Физическая подготовка гандболиста		2	4		
3.	Формирование практических навыков педагогического мастерства		8	14		
3.1.	Методика обучения технике гандбола		2	4		
3.2.	Методика обучения тактике гандбола		2	4		
3.3.	Методика физической подготовки гандболиста		2	4		
3.4.	Формирование практических навыков контроля и самооценки уровня физической подготовленности		2	2		
4.	Формирование методических навыков педагогического мастерства		2	8		

4.1	Составление комплекса упражнений оздоровительной, общефизической и технико-тактической направленности на материале средств гандбола		2	8		
	Всего: 54 часа (1,5 з.е.)		20	34		Зачет

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Институт спорта и физического воспитания
Кафедра Теории и методики волейбола

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И
СПОРТУ»
ВОЛЕЙБОЛ

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

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

Уровень образования: **бакалавриат**

Форма обучения: ***очная***

Год набора **2019, 2021**

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Института спорта
и физического воспитания
Протокол № 89 от «12» сентября 2018г.

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

Протокол № 1 от «31» августа 2019 г.

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

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

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

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

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

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Белова Наталья Юрьевна – ст. преподаватель кафедры ТиМ волейбола ФГБОУ
ВО «РГУФКСМиТ»

Ефимов Алексей Сергеевич - ст. преподаватель кафедры ТиМ волейбола
ФГБОУ ВО «РГУФКСМиТ»

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

Рецензент:

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

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины (модуля) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол для направления 43.03.03 Гостиничное дело по профилю подготовки "Гостиничная деятельность" является: формирование физической культуры личности посредством достижения уровня развития личностных, психофизических качеств, функциональной подготовленности организма, соответствующего требованиям жизнедеятельности, профессии, сохранения здоровья, совершенствование мотивации к занятиям физической культурой и спортом на основе ценностных мировоззренческих установок для воплощения в жизнь нереализованного потенциала личности.

Дисциплина (модуль) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол для направления 43.03.03 Гостиничное дело по профилю подготовки "Гостиничная деятельность" реализуется на русском языке.

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

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол для направления «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол для направления 43.03.03 Гостиничное дело по профилю подготовки "Гостиничная деятельность" входит в цикл вариативной части образовательной программы и занимает важное место в подготовке бакалавров в области физической культуры. Программа подразумевает что, приступая к ее освоению, студенты уже обладают базовыми знаниями, умениями и навыками в области физической культуры и спорта. В свою очередь, знания, умения и навыки, приобретенные в процессе освоения дисциплины будут использованы обучающимися при прохождении других двигательных дисциплин.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол, 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
УК-7	<i>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	3		
УК-7.3.	<i>Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности работников;</i>	3		
УК-7.8.	<i>Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.</i>	3		
УК-7.10.	<i>Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.</i>	3		

4.Структура и 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	Общие основы волейбола	3	-	2	6		
1.1	История возникновения и развития игры в волейбол	3	-		4		
1.2	Правила игры и организация соревнований	3	-	2	2		
2	Содержание деятельности волейболистов	3	-	16	20		
2.1	Физические качества и физическая подготовка	3	-	6	10		
2.2	Технико-тактическая подготовка в волейболе	3	-	10	10		
3	Особенности подготовки различного контингента волейболистов.	3	-	2	8		
3.1	Массовый волейбол	3	-	-	4		
3.2	Студенты ВУЗов и учащиеся школы	3	-	2	4		
Итого часов: 54 часов			-	20	34		зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол:

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) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол.

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол

Вопросы к зачету:

- 1.История развития волейбола в мире и России.
- 2.Система счета результата игры (правила игры).
- 3.Виды соревнований. Положение о соревнованиях, его значение и содержание.
- 4.Системы розыгрыша. Характеристика систем. Способы составления расписания игр и определение мест в розыгрыше.

5. Классификация техники игры в нападении.
6. Классификация техники игры в защите.
7. Общие понятия о тактике игры.
8. Классификация тактики игры в нападении.
9. Классификация тактики игры в обороне (защите).
10. Тактические действия нападения при подаче.
11. Тактические действия нападения при первой передаче.
12. Тактические действия нападения при второй передаче.
13. Тактические действия обороны при блокировании.
14. Тактические действия обороны при приеме мяча.
15. Характеристика специальных физических качеств волейболистов.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол:

а) Основная литература:

1. Булыкина, Л.В. Начальное обучение в волейболе [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие по волейболу для студентов ФГБОУ ВПО "РГУФКСМиТ", обучающихся по направлению 034300.62 : профиль "Спортив. подгот." : [рек. к изд. эмс исифв фгбоу впо "ргуфксмит"] / Булыкина Л.В., Фомин Е.В. ; М-во спорта РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)", Каф. теории и методики волейбола. - М.: [Изд-во ФГБОУ ВПО "РГУФКСМиТ"], 2014. - 79 с.: рис. <http://lib.sportedu.ru/Document.idc?DocID=237476&DocQuerID=9469682&DocTypeID=NULL&QF=General&Pg=20&Cd=Win&Tr=0&On=0&DocQuerItmID=>
2. Возникновение, развитие и эволюция волейбола [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Л.В. Булыкина, Н.Ю. Белова, В.Л. Свиридов, Е.М. Фомин .- М. : РГУФКСМиТ, 2018 .- 62 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/704880/info>
3. Волейбол : [учеб. для студентов вузов физ. культуры] / под общ. ред. А.В. Беляева, М.В. Савина. - 4-е изд. - М.: ТВТ Дивизион, 2009. - 359 с.: ил.
4. Волейбол для всех : учеб.-метод. пособие / под общ. ред.: Булыкиной Л.В., Фомина Е.В. - М.: ТВТ Дивизион, 2012. - 77 с.: ил.
5. Губа, В.П. Волейбол в университете: Теоретическое и учебно-методическое обеспечение системы подготовки студентов в спортивном клубе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Родин, В.П. Губа .— М. : Советский спорт, 2009 .— 82 с. : ил. — ISBN 978-5-9718-0378-2 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/187007>

б)Дополнительная литература:

1.Анализ индивидуальных и групповых тактических действий в волейболе [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие по волейболу для студентов ФГБОУ ВО РГУФКСМиТ, обучающихся по направлению 49.03.01 : профиль "Спортив. подгот." : по направлению 44.03.01 : рек. к изд. Эмс ИСиФВ ФГБОУ ВО "РГУФКСМиТ" / Булыкина Л.В. [и др.] ; М-во спорта РФ, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Рос. гос. ун-т физ. культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)", Каф. теории и методики волейбола. - М.,2017.

<http://lib.sportedu.ru/Document.idc?DocID=264075&DocQuerID=9469682&DocTypeID=NULL&QF=General&Pg=20&Cd=Win&Tr=0&On=0&DocQuerItmID=>

2.Волейбол, гандбол, баскетбол: Организация и проведение соревнований по упрощенным правилам: [учеб. пособие] / В.Ф. Мишенькина [и др.] ; Гос. ком-т РФ по физ. культуре и спорту, Сиб. гос. ун-т физ. культуры и спорта. - Омск: [Изд-во СибГУФК], 2004. - 115 с.: ил.

3.Железняк Ю.Д. Волейбол. Методическое пособие по обучению игре / Ю.Д. Железняк, В.А.Кунянский, А.В. Чачин. - М.: Терра-спорт: Олимпия Press, 2005. - 112 с.: ил.

4. Примерная программа спортивной подготовки по виду спорта «Волейбол» (спортивные дисциплины «Волейбол» и «Пляжный волейбол»). / Под общей редакцией Ю.Д. Железняк, В.В. Костюкова, А.В. Чачина – М.: 2016. – 210 с.

5. Спортивные игры в физическом воспитании, рекреации и спорте: материалы XIII Международной научно-практической конференции / под общ. Ред. К.п.н., доц А.В. Родина (г. Смоленск, 28-30 января 2019 года). - Смоленск, 2019. - 375 с.

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

<http://www.volley.ru> официальный сайт ВФВ

<http://www.sportbox.ru> – официальный сайт спортивных телеканалов ВГТРК.

<http://www.ntvplus.ru> – официальный сайт телекомпании НТВ ПЛЮС

<http://www.eurosport.ru> и – официальный сайт русскоязычного отделения телеканала «Евроспорт»

<http://www.laola1.tv> – официальный медиа-партнер ФИВБ и ЕКВ

<http://www.fivb.org> - официальный сайт ФИВБ

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

– *программное обеспечение дисциплины (модуля):*

1.Windows Professional, x64 Ed. Лицензия 43020593. Авторизация 63009319ZZE0911, SoftLine 2007-11-15

2. Microsoft Office. Лицензия 87473227, SoftLine 2018-12-30
3. Dr.Web Desktop Security Suite (Антивирус) Лицензия 330866598, SoftLine 2018-12-30
4. Acrobat Reader DC. Лицензия не требуется.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. "Университетская библиотека онлайн" ЭБС www.biblioclub.ru
2. Национальный цифровой ресурс "Рукопт" ЭБС www.rucont.ru
3. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru
4. Информационно-правовое обеспечение – Гарант www.garant.ru

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол:

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.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

Наименование вида спорта	Оснащенность специальных помещений для проведения занятий
волейбол	Спортивный зал № 230 СК с 2-мя площадками 18х9 м
	Мячи: волейбольные, набивные 1 и 2 кг, малый (теннисный)
	Макеты волейбольной площадки для занятий по тактике
	Скамейка гимнастическая жесткая (длина – 2м; 4 м)
	Гантели (вес: от 0,50 до 2.70 кг)
	Резиновые амортизаторы длинные различного сопротивления
	Скакалки
	Корзины для мячей

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол для обучающихся Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

2 курса, _____ группы, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности "Гостиничная деятельность"
очной формы (м) обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: ТиМ волейбола

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр

Форма промежуточной аттестации: зачёт

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) ¹	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение учебных занятий	Весь период	27
2	Тест по специальной физической и технической подготовленности	10-13 неделя	25
3	Тест по правилам судейства	14 неделя	15
4	Практическое задание Составление положения о соревнованиях по волейболу	5-7 неделя	8
5	Судейство соревнований	8-14 неделя	5
	Зачёт		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Составление план - конспекта занятия	10
2	Просмотр соревнований сборных команд РГУФКСМиТ	10
3	Подготовка рефератов	10

¹ Графа заполняется только в рамках очной формы обучения.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету.

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету (экзамену) допускается студент, набравший не менее 41 баллов, имея возможность, сдав зачет на «отлично» (20 баллов для зачета), получить оценку Д по шкале ECTS.

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

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



Институт спорта и физического воспитания
Кафедра Теории и методики волейбола

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И
СПОРТУ»
ВОЛЕЙБОЛ

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

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

Уровень образования: **бакалавриат**

Форма обучения: ***очная***
Год набора **2019, 2021**

Москва – 2018 г.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол составляет **54 академических часа** из которых **20 часов** занятий семинарского типа и **34 часа** самостоятельной подготовки очной формы обучения.

Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): [3 семестр].

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) "Элективные дисциплины по физической культуре и спорту" Спортивные игры (волейбол):

Выпускник направления 43.03.03 Гостиничное дело по профилю подготовки "Гостиничная деятельность", должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):

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
УК-7	<i>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i>	3		
УК-7.3.	<i>Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности работников;</i>	3		
УК-7.8.	<i>Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.</i>	3		
УК-7.10.	<i>Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.</i>	3		

1.Краткое содержание дисциплины (модуля) «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Волейбол:

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	Общие основы волейбола	3	-	2	6		
1.1	История возникновения и развития игры в волейбол	3	-		4		
1.2	Правила игры и организация соревнований	3	-	2	2		
2	Содержание деятельности волейболистов	3	-	16	20		
2.1	Физические качества и физическая подготовка	3	-	6	10		
2.2	Технико-тактическая подготовка в волейболе	3	-	10	10		
3	Особенности подготовки различного контингента волейболистов.	3	-	2	8		
3.1	Массовый волейбол	3	-	-	4		
3.2	Студенты ВУЗов и учащиеся школы	3	-	2	4		
Итого часов: 54 часов			-	20	34		зачет



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теории и методики единоборств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

**дисциплина
«ЕДИНОБОРСТВА»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2019, 2021

Москва – 2018 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована

Экспертно-методическим советом
Института спорта и физического воспитания
Протокол № 1 от «27» сентября 2018 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.

Составители:

Жуков Юрий Юрьевич- заведующий кафедры ТиМ единоборств;
Дмитриев Роман Михайлович – доцент кафедры ТиМ единоборств;
Гаркин Николай Владимирович – доцент кафедры ТиМ единоборств.

Рецензент:

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

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля)

«Единоборства»составляет 54 часа на очной форме обучения

2. Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля) – 3 семестр

3. Цель освоения дисциплины (модуля) «Единоборства»:успешное освоение учебно-практического материала, необходимого для формирования как первоначальных технико-тактических умений, так и полноценного представления о двигательной культуре единоборств. Дисциплина реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения:

УК-7 – способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

УК-7	7.4. Обладает знаниями о технике двигательных действий в единоборствах.
	7.8. Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.
	7.10. Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов единоборствна уровне выполнения контрольных нормативов

5. Краткое содержание дисциплины (модуля) «Единоборства».

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	Единоборства как составная часть физического воспитания в России. Классификация видов единоборств.	2		2	2		
2	Базовая техника в видах единоборств.	2		10	16		
3	Основы тактики единоборств.	2		6	12		
4	Правовые основы в единоборствах	2		2	4		
Итого часов: 54				20	34		зачет

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

6.1. 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)).

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

Контрольные вопросы к зачёту для студентов очной формы обучения:

1. Классификация видов единоборств.
2. Правила ведения схваток и боев в одном из видов единоборств.
3. Различия в технике и тактике единоборств с оружием и без него.
4. Личностные качества единоборца.
5. Состав базовых действий.
6. Состав ложных действий.
7. Формирование личностных качеств в сочетании с волевыми усилиями.
8. Использование конкретных замыслов противника для подбора средств противодействия.

9. Единоборства в олимпийской программе (от панкратиона до современных олимпиад).

10. Нормативно-правовые документы развития единоборств в РФ.

11. Государственные и общественные организации, отвечающие за развитие единоборств в РФ.

Учет успеваемости студентов ведется в форме текущих зачетов по пройденным темам, а также зачетов сроки, предусмотренные учебным планом. Зачет выставляется за знание пройденных разделов теоретического курса, овладение техникой и сдачу нормативов текущего контроля (согласно Информационной справке по дисциплине).

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

а) Основная литература:

1. Самбо [Электронный ресурс] : программа / С.Е. Табаков, С.В. Елисеев, А.В. Конаков, Федер. агентство по физ. культуре и спорту .— М. : Советский спорт, 2008 .— 119 с. — (Примерные программы спортивной подготовки для детско-юношеских спортивных школ, специализированных детско-юношеских школ олимпийского резерва) .— ISBN 978-5-9718-0292-1 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/293652>

2. Гожин В.В., Малков О.Б. Теоретические основы тактики в спортивных единоборствах: Учеб. Для слушателей образоват. Учреждений и подразделений дополнит. Проф. Образования. – М.: Физкультура и спорта, 2008. – 232 с.

3.Игуменов В.М. Спортивная борьба: Учеб. для студентов и учащихся фак. (отд-ний) физ. воспитания пед. учеб. заведений / Игуменов В.М., Подливаев Б.А. - М.: Просвещение, 1993. - 240 с.: ил.

4. Туманян Г.С. Школа мастерства борцов, дзюдоистов и самбистов: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению 032100, 032101: рек. Умо по образованию в обл. физ. культуры и спорта / Г.С. Туманян. - М.: Academia, 2006. - 591 с.: табл.

5. Структура и содержание соревновательного поединка в единоборствах/Игуменов В.М., Свищёв И.Д., Полухин А.В. /Монография. - РГУФКСМиТ. - 2017.- 116 с.

б) дополнительная литература:

1. Чумаков Е.М. Сто уроков САМБО. / Под редакцией С.Е. Табакова // – Изд.6-е, испр. и доп. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2005. - 448 с., ил.

2. Шестаков В.Б. Теория и практика дзюдо: учеб. для образоват. учреждений высш. проф. образования, осуществляющих образоват. деятельность по направлению 032100: доп. Умовысш. учеб. заведений РФ по образованию в обл. физ. культуры / В.Б. Шестаков, С.В. Ерегиная. - М.: Сов. спорт, 2011. - 447 с.: табл.

3. Тышлер Д.А. Фехтование: техн. -такт, и функцион. тренировка / Д.А. Тышлер, Л.Г. Рыжкова. - М.: Акад. проект, 2010. - 183 с.: ил.

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

1. www.sambo.ru -Сайт Всероссийской федерации самбо;
2. www.judo.ru – Сайт федерации дзюдо России;
3. www.wrestrus.ru - Сайт Федерации спортивной борьбы России.

- программное обеспечение дисциплины (модуля):

Общесистемные программные средства		
1.	MicrosoftWindows	Семейство операционных систем. Предназначены для решения общетехнологических задач. Устанавливаются централизованно на все персональные компьютеры при организации автоматизированных рабочих мест ППС Университета в соответствии с приказом Минспорта России от 08 сентября 2017 года № 796.
Прикладные программные средства		