

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Организация гостиничного обслуживания

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм, профиль: Организация и технология
туроператорской и турагентской деятельности

Курс: 3, семестр : 6

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	6
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	78
4	Лекции, час.	36
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	20
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	4
10	Самостоятельная работа, час.	30
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	контр.
12	Вид аттестации	ДЗ

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

ФГОС введен в действие приказом №1463 от 14.12.2015 г. , дата утверждения: 19.01.2016 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, базовая

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 43.03.02 Туризм

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

МиС, протокол заседания кафедры №8 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Трунова Е. В.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Цой М. Е.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Цой М. Е.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.2 способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; в части следующих результатов обучения:	
36. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
Компетенция ФГОС: ОПК.1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта; в части следующих результатов обучения:	
33. знать методы и источники сбора информации по объектам туризма	
Компетенция ФГОС: ОПК.2 способность к разработке туристского продукта; в части следующих результатов обучения:	
34. знать виды и технологии обслуживания в организациях туристской индустрии	
Компетенция ФГОС: ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов; в части следующих результатов обучения:	
37. знать способы организации питания туристов	
Компетенция ФГОС: ПК.2 способность обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики и информатики данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме; в части следующих результатов обучения:	
у4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Организация гостиничного обслуживания</i>	
ОПК.1.33 знать методы и источники сбора информации по объектам туризма	
1. знать методы и источники сбора информации по объектам туризма	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.2.34 знать виды и технологии обслуживания в организациях туристской индустрии	
2. знать виды и технологии обслуживания в организациях туристской индустрии	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.36 знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	
3. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.2.у4 уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	
4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОПК.3.37 знать способы организации питания туристов	
5. знать способы организации питания туристов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				

Дидактическая единица: Гостиничный сервис и его значение в туристической индустрии				
1. Индустрия гостеприимства и основные задачи развития туризма в Российской Федерации	0	2	1, 2, 3	Изучение взаимосвязи туристской и гостиничной деятельности
2. Развитие гостиничного дела в мировой практике	0	2	1, 2, 3	Изучение опыта и тенденций развития
3. Нормативно-правовая база деятельности гостиниц.	0	2	1, 2, 3	Знакомство с правилами гостиничного обслуживания
Дидактическая единица: Организационные основы гостиничной деятельности				
4. Основы управления гостиничным предприятием	0	4	2, 3, 4	Формы и методы управления
5. Основные подразделения деятельности гостиниц и их задачи	0	4	3, 4, 5	Взаимодействие подразделений
6. Управление персоналом в гостиничном сервисе.	0	4	2, 3, 4	Роль персонала в гостиницах
Дидактическая единица: Основные и дополнительные услуги в гостиницах				
7. Технологический цикл обслуживания и его этапы	0	4	1, 2, 3, 4	Функции и задачи сотрудников
8. Организация работы отдельных подразделений гостиницы	0	4	3, 4, 5	Анализ причин выбора услуг
9. Выбор дополнительных услуг в разных гостиницах	0	4	2, 4, 5	Технология предоставления дополнительных услуг
Дидактическая единица: Качество гостиничных услуг				
10. Управление качеством услуг в гостинице	0	4	1, 5	Факторы анализа качества услуг
11. Конкуренция и ее значение на гостиничном рынке	0	2	1, 3, 4	Изучение маркетинговых условий деятельности гостиниц

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 6				
Дидактическая единица: Гостиничный сервис и его значение в туристической индустрии				
1. Развитие гостиничного дела в мировой практике	0	2	1, 2, 3	Этапы и особенности развития гостиничного дела
2. Нормативно-правовая база деятельности гостиниц.	0	2	1, 2, 3	Анализ нормативных документов
3. Взаимодействие гостиниц и туристских фирм	0	2	1, 2, 3, 4	Различные направления сотрудничества
Дидактическая единица: Организационные основы гостиничной деятельности				
4. Организационная структура управления гостиницей	0	4	2, 3, 4	Анализ различных структур гостиниц и отдельных подразделений
5. Основные подразделения деятельности гостиниц и их задачи	2	4	2, 5	Анализ задач деятельности и их реализации
6. Управление персоналом в гостиничном сервисе.	2	2	2, 3, 5	Изучение функций сотрудников, составление должностных инструкций
Дидактическая единица: Основные и дополнительные услуги в гостиницах				

7. Технологический цикл обслуживания и его этапы	2	2	1, 2, 3, 4	Основные этапы технологического цикла, анализ требований к обслуживанию клиентов на каждом этапе
8. Организация работы отдельных подразделений гостиницы	2	6	3, 4, 5	Составление последовательных логических схем по работе с клиентом на разных этапах его проживания в гостинице.
9. Дополнительные услуги в различных отелях	4	4	2, 3, 4, 5	Технология оказания данных услуг
Дидактическая единица: Качество гостиничных услуг				
10. Управление качеством услуг в гостинице	4	4	1, 5	Анализ системы управления качеством. Подготовка анкетирования клиентов и анализ качества услуг на разных этапах
11. Факторы, влияющие на качество услуг	4	4	1, 2, 3, 4, 5	Анализ причин снижения уровня качества и путей их устранения.

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 6				
1	Контрольные работы	1, 3, 4	8	0
: Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	1, 2, 3, 4, 5	18	2
: Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана.				
3	Подготовка к аттестации	1, 2, 3, 5	4	2
: Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Портал НГТУ; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Социальные сети
Контроль	e-mail; Портал НГТУ; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	Среда электронного обучения НГТУ; ЭБС

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 6		
<i>Подготовка к занятиям:</i>	8	16
<i>Дополнительная учебная деятельность:</i>	0	
<i>Лекция:</i>	9	18
<i>Практические занятия:</i>	18	36
Контролирующие материалы приводятся в "Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана."		
<i>Контрольные работы:</i>	5	10
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана."		
<i>Зачет:</i>	10	20
Контролирующие материалы (список вопросов) приводятся в "Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510 . - Загл. с экрана."		

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля		
		Контр. раб.	Защита КП/КР	Зачет
ОК.2	36. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	+	+	+
ОПК.1	33. знать методы и источники сбора информации по объектам туризма	+		+
ОПК.2	34. знать виды и технологии обслуживания в организациях туристской индустрии	+	+	+
ОПК.3	37. знать способы организации питания туристов	+	+	+
ПК.2	у4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	+	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Арбузова Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : [учебное пособие для вузов по специальности "Социально-культурный сервис и туризм" и направлению "Туризм"] / Н. Ю. Арбузова. - М., 2011. - 222, [1] с. : схемы, табл.

2. Корнеев Н. В. Технология гостиничного сервиса : [учебник для вузов по направлению "Сервис"] / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. - М., 2011. - 269, [1] с. : табл.
3. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-145-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356> - Загл. с экрана.
4. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие / С. С. Скобкин. - М., 2010. - 491, [2] с. : ил., табл.
5. Скобкин С. С. Экономическая стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие / С. С. Скобкин ; Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова (ГОУ ВПО "РЭА им. Г. В. Плеханова"). - М., 2010. - 105 с. : табл.
6. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : [учебное пособие по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство)] / Т. Л. Тимохина. - М., 2009. - 351 с. : ил., табл.

Дополнительная литература

1. Кусков А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. - М., 2010. - 326, [1] с. : схемы, табл.
2. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : [учебное пособие для среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"] / А. В. Сорокина. - М., 2007. - 303 с.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Малетин С. С. Организация средств размещения [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФБ специальности 100103 Социально-культурный сервис и туризм] / С. С. Малетин ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000200510. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Microsoft Windows
- 2 Microsoft Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Демонстрация видеоматериалов и презентаций

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра маркетинга и сервиса

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., профессор М.В. Хайруллина
“ ” _____ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостиничного обслуживания

Образовательная программа: 43.03.02 Туризм,

профиль: Организация и технология туроператорской и турагентской деятельности

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Организация гостиничного обслуживания приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (контр. работа)	Промежуточная аттестация (зачет)
ОК.2 способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	36. знать основы организации и управления предприятием в условиях рынка	Взаимодействие гостиниц и туристских фирм Нормативно-правовая база деятельности гостиниц. Организация работы отдельных подразделений гостиницы Основные подразделения деятельности гостиниц и их задачи Основы управления гостиничным предприятием Технологический цикл обслуживания и его этапы	Контрольная работа	Зачет, вопросы 1-8
ОПК.1 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта	33. знать методы и источники сбора информации по объектам туризма	Взаимодействие гостиниц и туристских фирм Индустрия гостеприимства и основные задачи развития туризма в Российской Федерации Нормативно-правовая база деятельности гостиниц. Технологический цикл обслуживания и его этапы	Контрольная работа	Зачет, вопросы 6-11
ОПК.2 способность к разработке туристского продукта	34. знать виды и технологии обслуживания в организациях туристской индустрии	Взаимодействие гостиниц и туристских фирм Индустрия гостеприимства и основные задачи развития туризма в Российской Федерации Нормативно-правовая база деятельности гостиниц. Основные подразделения деятельности гостиниц и их задачи Основы управления гостиничным предприятием Технологический цикл обслуживания и его этапы	Контрольная работа	Зачет, вопросы 7-11
ОПК.3 способность организовать процесс обслуживания	37. знать способы организации питания туристов	Организация работы отдельных подразделений гостиницы Основные подразделения деятельности		Зачет, вопросы 11-16

потребителей и (или) туристов		гостиниц и их задачи		
ПК.2/П способность обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики и информатики данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме	у4. уметь применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации с помощью компьютеров и компьютерных средств	Взаимодействие гостиниц и туристских фирм Организация работы отдельных подразделений гостиницы Основы управления гостиничным предприятием Технологический цикл обслуживания и его этапы	Контрольная работа	Зачет, вопросы 17-20

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 6 семестре - в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.2, ОПК.1, ОПК.2, ОПК.3, ПК.2/П.

Зачет проводится в устной форме, по билетам.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 6 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе учебной дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.2, ОПК.1, ОПК.2, ОПК.3, ПК.2/П, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения

учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Организация гостиничного обслуживания», 6 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-10, второй вопрос из диапазона вопросов 11-20 (список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня. Дополнительно в третьем вопросе заданы вопросы на объяснение основных понятий курса.

Оценка за зачет дифференцированная, по пятибалльной системе

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____

к зачету по дисциплине «Организация гостиничного обслуживания»

-
1. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
 2. Служба приема и размещения - работа с документами
 3. Объяснить понятия – малая гостиница, хостел.

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись) (дата)

4. Критерии оценки

- Ответ на билет для зачета считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать сущность и значение процессов, не знает нормативных документов, оценка составляет *0-9 баллов*.
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, может показать суть и значение явлений и процессов, но допускает не принципиальные ошибки,

неуверенно излагает материал, оценка составляет *10-13 баллов*.

- Ответ на билет для зачета засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, знает нормативные документы, дает характеристику процессов, явлений, может дать их качественные характеристики процессов, не допускает ошибок, оценка составляет *14-17 баллов*
- Ответ на билет для зачета засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы не только уверенно показывает сущность понятий, но и проводит сравнительный анализ, выявляет проблемы, способен представить характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры, не допускает ошибок, оценка составляет *18-20 баллов*.

5. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных). Общая сумма баллов за семестр по БРС должна быть не менее 50 баллов для получения итогового зачета по дисциплине.

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

6. Вопросы к зачету по дисциплине «Организация гостиничного обслуживания»

1. Понятие гостиничной деятельности.
2. Возникновение и развитие гостиничного хозяйства.
3. Законодательные основы гостиничного бизнеса в России и за рубежом.
4. Основные требования, предъявляемые гостиницам разных типов.
5. Международная и российская классификация гостиниц.
6. Типология гостиниц.
7. Нормативные документы, регулирующие деятельность средств размещения.
8. Внутриорганизационные нормативные документы.
9. Понятие гостиничной услуги. Основные и дополнительные услуги.
10. Сертификация гостиничных услуг – основные требования и подходы.
11. Организационная структура гостиничного предприятия (различные подходы).
12. Виды помещений гостиничного фонда.
13. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров.
14. Основные службы, их обязанности
15. Виды и особенности гостиничных услуг.
16. Специфика работы с клиентом в гостинице.
17. Основные обязанности (с учетом особенностей различных служб).
18. Служба приема и размещения - работа с документами
19. Обслуживание гостиничного фонда - функции, требования к сотрудникам
20. Дополнительные услуги - виды, взаимодействие

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Организация гостиничного обслуживания», 6 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа по курсу делается в виде практической работы на тему: «Проект гостиничного предприятия». Оформляется в виде печатной работы.
Основная задача – Разработать проект средства размещения в соответствии с комплексом полученных знаний по дисциплине, изложить и обосновать основные сведения о структуре и деятельности данного средства размещения и сделать выводы о значении проанализированных проблем и процессов.

Структура работы:

I. Введение. Актуальность, цель, задачи и т.д.

II. Основная часть.

1. Основные характеристики предприятия – название, местоположение, направление и вид деятельности, организационно-правовая форма, вид собственности.
2. Организационная структура (схема), обоснование
3. Состав и численность персонала по подразделениям
4. Характеристика номерного фонда
5. поэтажное распределение основных помещений гостиницы.
6. Основные и дополнительные услуги
7. Услуги питания в гостинице
8. Технологический цикл обслуживания клиентов
9. Характеристика клиентской базы отеля
10. Ценовая политика отеля (прайс)

III. Заключение. Перспективы осуществления проекта

IV. Список литературы и источников

V. Приложения (при необходимости)

Контрольная работа выполняется в печатном виде, примерный объем – 12-15 страниц, можно представить часть материала в виде таблицы или схемы. Обязательны собственные выводы и комментарии, список литературы и источников (не менее 5-6).

Работы, выполняемые на компьютере, должны соответствовать следующим требованиям – текст печатается через 1,5 интервала, шрифт Times New Roman, кегль 14, установленный формат листа А4. Поля: с левой стороны текста шириной 3 см, с правой стороны – 1 см, от верхней кромки листа до первой строки текста – 2 см, внизу страницы – 2 см.

Стиль изложения материала должен быть четким, ясным, грамотным. Простота и доступность изложения содержания темы являются важным достоинством работы и свидетельствуют о владении автором изученным материалом.

Список литературы и источников должен быть оформлен в соответствии с нормативами.

1. Критерии оценки

Контрольная работа считается **невыполненной**, если тема не раскрыта, документы не соответствуют требованиям, общая концепция нежизнеспособна, объем работы менее 8 страниц. Оценка составляет 0-3 балла.

Контрольная работа выполнена на **пороговом** уровне, если работа выполнена, но тема раскрыта недостаточно полно, соотношение основных направлений работы не выявлено, оформление небрежно. Оценка составляет 4 балла.

Контрольная работа выполнена на **базовом** уровне, если тема раскрыта, все проблемы автору понятны, концепция изложена убедительно, но допущены несущественные ошибки, есть небольшие замечания по оформлению. Оценка составляет 5-6 баллов.

Контрольная работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если тема раскрыта полностью, все направления работы раскрыты полно и правильно, документы оформлены без замечаний, привлечены необходимые источники, работа оформлена по всем правилам. Оценка составляет 7-8 баллов.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.