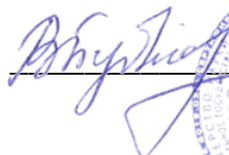


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»
Колледж Байкальского государственного университета

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
д.э.н., доцент Бубнов В. А.



26.06.2023 г.

Рабочая программа

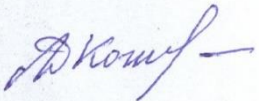
Дисциплина Основы индустрии гостеприимства
Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Базовая подготовка

Иркутск
2023

Рабочая программа учебной дисциплины Основы индустрии гостеприимства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки.

Согласовано:

Методист



А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель: О.П. Казачкова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы индустрии гостеприимства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере туризма и гостеприимства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины вариативной части

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины «**Основы индустрии гостеприимства**» – сформировать на основе компетентностного подхода у обучающихся системы знаний и представлений об истории, современном состоянии и инфраструктуре индустрии гостеприимства, являющейся важнейшей составной частью туризма. Приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков производства услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, необходимые для практического применения.

Дисциплина «**Основы индустрии гостеприимства**» позволяет сформировать профессионально подготовленного специалиста в области индустрии гостеприимства и туристской деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- 1) распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- 2) выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- 3) оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- 4) грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 1) актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- 2) основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- 3) особенности социального и культурного контекста;
- 4) правила оформления документов и построения устных сообщений.

Изучение дисциплины способствует освоению **общей компетенции**:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (заочное обучение):

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
практические занятия	0
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
<i>Реферат, доклад, сообщение, исследование.</i>	
Промежуточная аттестация в форме	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	История развития мировой гостиничной индустрии	20	
Тема 1.1 Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма.	2	OK 4; OK 5
	Практические занятия: 1. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка докладов, презентаций на тему «Психология обслуживания в индустрии гостеприимства», «Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства»	4	
Тема 1.2 Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 2. Древнейшая история индустрии гостеприимства Европы. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторано-гостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства	2	OK 4; OK 5
	Практические занятия: 2. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Проводится «круглый стол» в форме дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта «Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства»	2	

Тема 1.3 История гостеприимства России	Содержание учебного материала 3. Средства размещения в Древней Руси: постоянные дворы, ямы, гостиные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др. Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 3. Заслушивание докладов/ презентаций по темам: «Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства», «История развития индустрии гостеприимства в Иркутске и Иркутской области», «Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг в РФ», Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	2	
	Самостоятельная работа: Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	2	
РАЗДЕЛ 2.	Индустрия размещения туристов	14	
Тема 2.1 Типы гостиничных предприятий и их классификация	Содержание учебного материала 4. Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 4. Типы гостиничных предприятий и их классификация. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.	2	
	Самостоятельная работа: Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.	4	
Тема 2.2. Международные системы классификации средств размещения	Содержание учебного материала 5. Международные системы классификации средств размещения. Классификация средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Система классификации	2	<i>OK 4; OK 5</i>

мещения. Классификация гостиниц в России	гостиниц и других средств размещения в РФ. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.		
	Практические занятия: 5. Национальные системы классификации средств размещения. Проводится в форме выполнения кейс-заданий	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».	2	
РАЗДЕЛ 3.	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	20	
Тема 3.1. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 6. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, независимое управление.	2	<i>OK 4; OK 5</i>
	Практические занятия: 6. Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Проводится в форме теста	2	
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами, каталогами. Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта по организационная структуре управления гостиницы.	2	
Тема 3.2. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	7. Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая.	2	
	Практические занятия: 7. Разработка организационной структуры для малой гостиницы, бизнес-отеля, для загородного отеля. Организация, функционирование, взаимосвязь основных служб гостиницы на этапах гостевого цикла.	2	
	Самостоятельная работа: Составление плана-конспекта по структуре гостиницы. Работа по составлению плана-конспекта должностных инструкций персонала гостиницы.	4	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала 8. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классификация ресторанов. Организация обслуживания питанием	2	<i>OK 4; OK 5</i>

Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.		
	Практические занятия 8. Предприятия общественного питания и их роль в развитии индустрии гостеприимства. Проводится в форме теста	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к докладу/ презентации «Передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы на предприятиях общественного питания»	2	
Всего:		54	

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА» (заочное)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенции
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1.	История развития мировой гостиничной индустрии	19	
Тема 1.1 Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 1. Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма. Самостоятельная работа: Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства.	1	OK 4; OK 5
Тема 1.2 Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 2. Древнейшая история индустрии гостеприимства Европы. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторанно-гостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. Самостоятельная работа: Работа с информационными ресурсами в Интернете. Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства Составление плана-конспекта «Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства»	1	OK 4; OK 5
Тема 1.3 История гостеприимства России	Содержание учебного материала 3. Средства размещения в Древней Руси: постоялые дворы, ямы, гостиные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др.	1	OK 4; OK 5

	Самостоятельная работа: Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг в РФ. Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска.	6	
РАЗДЕЛ 2.	Индустрия размещения туристов	14	
Тема 2.1 Типы гостиничных предприятий и их классификация	Содержание учебного материала 4. Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.	1	OK 4; OK 5
	Самостоятельная работа: Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.	6	
Тема 2.2. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	Содержание учебного материала 5. Международные системы классификации средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.	1	OK 4; OK 5
	Самостоятельная работа: Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде.	6	
РАЗДЕЛ 3.	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	21	
Тема 3.1. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 6. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, независимое управление.	1	OK 4; OK 5
	Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами, каталогами. Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта по организационная структуре управления гостиницы.	6	

Тема 3.2. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	7. Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая.	1	
	Самостоятельная работа: Организация, функционирование, взаимосвязь основных служб гостиницы на этапах гостевого цикла. Составление плана-конспекта по структуре гостиницы. Работа по составлению плана-конспекта должностных инструкций персонала гостиницы.	6	
Тема 3.3. Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала 8. Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.	1	OK 4; OK 5
	Самостоятельная работа: Классификация ресторанов. Передовой отечественный и зарубежный опыт в организации работы на предприятиях общественного питания.	6	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины обеспечена наличием помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.
2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.

Основные источники

1. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 №1853 (ред. от 01.04.2021). – [URL:https://rha.ru/](https://rha.ru/)
2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : КНОРУС, 2018. – 168 с.
3. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм : учебное пособие / Д.Г. Брашнов. – : ИНФРА-Москва, 2017. – 224 с.
4. Бугорский В. П. Основы индустрии гостеприимства. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — // ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/452777>
5. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова, - М. : Магистр : ИНФРА –М, 2019. – 400 с.
6. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 304с.
7. Захарова Н.А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО/ Захарова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/93537.html>.

8. Рассохина Т. В. Основы индустрии гостеприимства: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 210 с. // ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/448693>

9. Феденева И. Н. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 205 с. // ЭБС Юрайт . — URL: <https://urait.ru/bcode/455119>

Дополнительные источники

1. Основы индустрии гостеприимства : практикум / составители А. А. Попова, Н. А. Щетинина. — Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2021. — 107 с. — ISBN 978-5-7014-1028-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126975>

2. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Веселова, Н. В. Иванова, Л. Л. Руденко [и др.]. — Саратов : Профобразование, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-4488-0190-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/74500>

Интернет-ресурсы

1. Журнал гостиничного бизнеса - <http://www.hotelmagazine.ru/>.
2. Официальный сайт журнала «Планета 5 звезд» - <http://www.tvplaneta.ru/>.
3. Газета Российского Союза Туриндустрии - <http://www.ratanews.ru/>.
4. Журнал «Парад отелей» - <http://paradeofhotels.ru/>.

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **32 часа**

Занятия в активных и интерактивных формах – **10 часов**

Тема занятия	часы	Форма проведения
Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии
Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства.	2	Проводится «круглый стол» в форме дискуссии.
Типы гостиничных предприятий и их классификация.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
Типы гостиничных предприятий и их классификация.	2	Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
Национальные системы классификации средств размещения.	2	Проводится в форме выполнения кейс-заданий

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение ситуационных задач. Текущий устный и письменный контроль знаний.
У 2	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Осуществление поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
У 3	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Демонстрация интереса к будущей профессии	Оценка решения ситуационных задач Текущий устный и письменный контроль знаний. Тестовый контроль.
У 4	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор	Выполнение практических заданий, групповой метод решения творческих задач
З 1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Демонстрация интереса к будущей профессии	Выполнение практических заданий, работа в малых группах. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
З 2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Осуществление поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач. Использование различных источников информации, включая электронные	Устные и письменные ответы, оценки результатов самостоятельной работы; промежуточная аттестация в форме устного зачета, э к с п
З 3	особенности социального и культурного контекста;	Владеть культурой межличностного общения	Круглый стол. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
З 4	правила оформления документов и построения устных сообщений.	Применение правил оформления документов и построения устных сообщений	Выполнение практических заданий. Круглый стол.

			Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области индустрии гостеприимства	Тестирование, устные и письменные ответы, экспертное наблюдение, промежуточная аттестация в форме деловой игры
ОК 5.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Владеть культурой межличностного общения	Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения дисциплины на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике