

Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Утверждено
на заседании совета факультета «Высшая
школа спортивной и туристской индустрии»
протокол № 2 от 22 ноября 2012 г.

Председатель совета проф.

Т.А.Воронова



Факультет «Высшая школа спортивной и туристской индустрии»

Кафедра гостиничного и туристического бизнеса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация производства и обслуживания в
гостиницах**

Направление подготовки: 100400 – «Туризм»

Профиль подготовки: общего профиля

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Составитель: к.э.н., доцент, Жданов В.В..

Рецензенты: к.э.н. А.С.Акиндинов, генеральный директор ОАО «ИНФА-ОТЕЛЬ»
к.э.н., доц. кафедры маркетинга ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
Ж.Б. Мусатова

«Организация производства и обслуживания на гостиничных предприятиях», как учебная дисциплина относится блоку БЗ.

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. Указаны рекомендуемые педагогические методы обучения и формы организации занятий, приведены вопросы для самоконтроля, примерный перечень заданий для самостоятельной работы студентов.

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО по направлению 100400 – «Туризм».

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса протокол № 2 от «4» сентября 2012 г.

Заведующий кафедрой



Попов Л.А.

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № 14 от «15» февраля 2013 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № 6 от «25» марта 2013 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № 22 от «3» июня 2014 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № 9 от «27» июня 2014 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры гостиничного и туристического бизнеса

протокол № ____ от « ____ » _____ 2015 г.

Заведующий кафедрой

Л.А. Попов

Одобрено советом факультета гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

протокол № ____ от « ____ » _____ 2015 г.

Председатель

Т.А. Воронова

Содержание

<u>Содержание.....</u>	<u>4</u>
<u>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</u>	<u>5</u>
<u>Цель дисциплины.....</u>	<u>5</u>
<u>Учебные задачи дисциплины</u>	<u>5</u>
<u>Место дисциплины в структуре ООП ВПО (основной образовательной программы высшего профессионального образования).....</u>	<u>5</u>
<u>Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....</u>	<u>5</u>
<u>Формы контроля.....</u>	<u>6</u>
<u>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>8</u>
<u>Содержание разделов дисциплины.....</u>	<u>8</u>
<u> 12</u>	
<u>Обеспечение содержания дисциплины.....</u>	<u>16</u>
<u>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</u>	<u>22</u>
<u> IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И</u>	
<u>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>22</u>
<u>Рекомендуемая литература.....</u>	<u>22</u>
<u>Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины.....</u>	<u>23</u>
<u>Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов).....</u>	<u>23</u>
<u>V. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....</u>	<u>24</u>
<u>Тематика курсовых работ.....</u>	<u>24</u>
<u>Вопросы к зачету.....</u>	<u>24</u>
<u>Примеры тестов для контроля знаний.....</u>	<u>24</u>
<u>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</u>	<u>27</u>
<u>Приложение 1.....</u>	<u>27</u>
<u>Приложение 2.....</u>	<u>31</u>
<u>Приложение 3.....</u>	<u>32</u>
<u>Тематика курсовых работ.....</u>	<u>32</u>

1.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» является:

1. дать будущим бакалаврам туристского бизнеса необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. ознакомить с современными методами управления предприятиями;
2. ознакомить с основными положениями по формированию стратегий менеджмента, маркетинга и стратегического управления;
3. дать сведения по специфическим экономическим показателям предприятий гостиничного бизнеса, методике их расчета и выбора;
4. развить навыки выполнения экономического расчета и анализа.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО (основной образовательной программы высшего профессионального образования)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в гостиницах» относится к вариативной части профессионального цикла.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Экономика стратегия туристской фирмы», «Организация туристской деятельности».

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах», студент должен:

1. **знать:** структуру туристской отрасли; понятие, виды и технологии организации деятельности туроператоров, турагентов и контрагентов туристской деятельности, особенности и состав туристского продукта и его составных элементов; особенности организации туристской деятельности;
2. **уметь:** компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, использовать международные системы взаимодействия в туризме;
3. **владеть:** навыками туроперейтинга и механизма построения взаимоотношений между туроператорами и контрагентами туристской деятельности, оперативной информацией о текущем состоянии отдельных участников туристской деятельности в России и за рубежом, навыками разработки и реализации производственных программ и стратегий в туризме;

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Планирование и прогнозирование в туризме», «Управление качеством услуг в туризме»

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-1 – способность к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию

ОК-2 – способность к достижению целей и критическому переосмыслению накопленного опыта

ОК-3 – способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

ОК-6 – способность работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться

ОК-7 – готовность к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, с терпимостью относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способностью к межкультурным коммуникациям в туристской индустрии

ОК-9 – способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в туристской индустрии

ПК-12 – умение организовать процесс обслуживания потребителя

В результате освоения компетенций студент должен:

1. Знать:

1.1 понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности по управлению предприятиями гостиничного хозяйства (ОК – 3)

1.2 как работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться (ОК – 6)

1.3 особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в туристской индустрии (ОК – 9)

2. Уметь:

2.1 анализировать финансовую отчетность и принимать обоснованные решения (ПК-12)

2.2 организовать процесс обслуживания потребителя (ПК-12)

3. Владеть:

3.1 этическими и правовыми нормами, регулирующими с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; (ОК-1)

3.2 умением использовать нормативные и правовые документы в туристской деятельности (ОК – 3).

Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины осуществляется в каждом дисциплинарном разделе отдельно.

Рубежный контроль:

Письменный контрольный опрос.

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в виде: опроса по теории; решения компьютерных заданий; самостоятельных расчетно-аналитических работ, выполненных с помощью персональных компьютеров; письменных домашних заданий, написания рефератов; подготовке докладов, презентаций; промежуточных тестирований по разделам дисциплины.

Промежуточная аттестация в 6-м семестре:

Зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов

по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах » осуществляется в соответствии с Приложением 1.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание разделов дисциплины

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
1.	Тема 1: Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии	<p>Основные понятия индустрии гостеприимства. Основные факторы влияние на развитие гостиничной индустрии. Статистика гостиничного рынка. Страны лидеры по показателям. Виды гостиниц. Классификация гостиниц. Стандартная классификация размещения туристов, разработанная экспертами ВТО. Виды классификации. Современные тенденции развития предприятий средств размещения</p>	ОК-1 ОК-2	<p>знать: особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни; методы саморегуляции психических состояний;</p> <p>уметь: применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения, анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной социокультурной среды;</p> <p>владеть: основами формирования социальных отношений в обществе, методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, способностью осознавать ответственность перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, умением использовать исторический опыт, национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности и личностном развитии;</p> <p>знать: сущность философских категорий,</p>	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, интерактивная лекция, круглый стол, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
				<p>терминологию философии и структуру философских знаний, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений, сущность, терминологию и структуру процесса мышления, функции и методы социально-экономических исследований; теоретические основы, закономерности развития отрасли;</p> <p>уметь: анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности, проводить анализ основных показателей с применением методов социального и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности;</p> <p>владеть: методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа проблем общества, системным мышлением, методами социально-экономических исследований, приемами и методами</p>	

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
				анализа проблем и явлений;	
2.	Тема 2: Маркетинг в гостиничной индустрии	Гостиничные услуги – особенности и основные характеристики. Понятие гостиничного маркетинга и его особенности. Цели, задачи маркетинговых исследований. Понятие внешнего и внутреннего маркетинга гостиничного предприятия. Характеристика конъюнктуры гостиничного рынка.	ОК-9	<p>знать: структуру туристской отрасли; понятие, виды и технологии организации деятельности туроператоров, турагентов и контрагентов туристской деятельности, особенности и состав туристского продукта и его составных элементов; особенности организации туристской деятельности;</p> <p>уметь: компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, использовать международные системы взаимодействия в туризме;</p> <p>владеть: навыками туроперейтинга и механизма построения взаимоотношений между туроператорами и контрагентами туристской деятельности, оперативной информацией о текущем состоянии отдельных участников туристской деятельности в России и за рубежом, навыками разработки и реализации производственных программ и стратегий в туризме;</p>	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, публичная презентация проектов

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формы ру- емые компе- тенци и	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
3.	Тема 3: Гостиничный комплекс России и перспективы его развития	Освоить методику и технологию организации предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса в рамках учебных проектов.	ОК -3	знать: сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философских знаний, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений; уметь: анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности; владеть: методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа проблем общества;	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, публичная презентация проектов
4	Тема 4: Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	Освоить методику классификации гостиничных предприятий, ознакомится с основными классификационными системами и стандартами применяемыми для классификации гостиничных предприятий изучить основы стандартизации и сертификации гостиничных услуг	ОК – 6.	знать: теоретические основы психологии делового общения, коммуникативные техники и технологии делового общения в туризме; уметь: организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения; владеть: основными	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, интерактивная лекция, круглый стол

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
				коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере;	
5	Тема 5: Маркетинговый анализ предприятий индустрии гостеприимства	Изучить основные методы проведения маркетингового анализа предприятий индустрии гостеприимства.	ПК-12	знать: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; основные классификации услуг и их характеристики, теорию обслуживания; уметь: обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; владеть: навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, публичная презентация проектов
6	Тема 6: Общие подходы к управлению гостиничным предприятием	Определить наиболее оптимальные и эффективные подходы к управлению предприятиями индустрии гостеприимства	ОК-7	знать: закономерности, основные события и особенности истории России с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, историю становления и развития государственности, общие культурно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие России,	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, интерактивная лекция, круглый

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формы ру- емые компе тенци и	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образова- тельные технологии
				<p>основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития и современного положения Российской Федерации;</p> <p>уметь: анализировать процессы и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и в других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать знания истории в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть: основами формирования социальных отношений в обществе, основами деловых коммуникаций и речевого этикета изучаемого иностранного языка;</p>	<p>стол</p>
7	Тема 7: Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия	Изучить модели и методики стратегического планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	ОК-9	<p>знать: структуру туристской отрасли; понятие, виды и технологии организации деятельности туроператоров, турагентов и контрагентов туристской деятельности, особенности и состав туристского продукта и его составных элементов; особенности организации туристской</p>	<p>лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, публичная презентация проектов</p>

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формы ру- емые компе- тенци и	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образова- тельные технологии
				<p>деятельности; уметь: компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта, использовать международные системы взаимодействия в туризме; владеть: навыками туроперейтинга и механизма построения взаимоотношений между туроператорами и контрагентами туристской деятельности, оперативной информацией о текущем состоянии отдельных участников туристской деятельности в России и за рубежом, навыками разработки и реализации производственных программ и стратегий в туризме</p>	
8	Тема 8: Особенности управления персоналом в сфере гостеприимства	Изучить модели и методики управления персоналом предприятий индустрии гостеприимства	ОК-6	<p>знать: теоретические основы психологии делового общения, коммуникативные техники и технологии делового общения в туризме; уметь: организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения; владеть: основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной</p>	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов, публичная презентация проектов

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
				сфере;	
9	Тема 9: Анализ финансового состояния гостинично предприятия и пути его улучшения	Изучить специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса.	ПК-12	знать: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; основные классификации услуг и их характеристики, теорию обслуживания; уметь: обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; владеть: навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов
10	Тема 10: Планирование себестоимости и гостиничных услуг	Определить основные подходы к формированию себестоимости продукции и услуг предприятий индустрии гостеприимства Изучить методы управления затратами предприятия.	ПК-12	знать: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учетом природных и	лекции; семинарские занятия, домашние задания; самостоятельная работа студентов, обсуждение подготовленных студентами эссе,

№ №пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
				социальных факторов; основные классификации услуг и их характеристики, теорию обслуживания; уметь: обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; владеть: навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;	рефератов, докладов, интерактивная лекция, круглый стол

Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии.

Литература: Б-1,О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Понятие индустрии гостеприимства.
2. Критерии классификации гостиничных предприятий.
3. Что такое гостиница
4. Что является минимальным и предельным элементом бронирования гостиничных услуг
5. Учитывается ли при определении стоимости гостиничного номера его определенное расположение, при котором из его окна или с балкона открывается определенный вид (на горы, на море и т.д.)

Задания для самостоятельной работы

1. Цена (тариф) розничной продажи услуг размещения - это:
 - а) опубликованный гостиничный тариф;
 - б) агентский тариф;
 - в) корпоративный тариф.
2. Что из приводимого ниже относится к существенным условиям договора о туристском обслуживании:

- а) информация о туроператоре и турагенте (продавце), включая данные о лицензии на осуществление туристской деятельности, его юридический адрес и банковские реквизиты;
 - б) максимальное количество туристов в группе;
 - в) розничная цена туристского продукта и порядок его оплаты.
3. В каком нормативном документе приведен полный перечень существенных условий договора на туристское обслуживание:
- а) в Гражданском кодексе РФ;
 - б) в Федеральном законе «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
 - в) в Законе РФ «О защите прав потребителей».

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Роль и место гостиничной индустрии в мировом хозяйстве.
2. Гостиничная индустрия – проблемы глобализации и особенности функционирования в современных экономических условиях.
3. Классификация гостиничных предприятий, виды, типы, особенности российской классификационной системы

Тема 2. Маркетинг в гостиничной индустрии.

Литература: Б-1

Вопросы для самопроверки:

1. Гостиничный маркетинг и его функции.
2. Гостиничный продукт, как предмет купли-продажи на рынке услуг.
3. Особенности организации и проведения маркетинговых исследований.
4. Понятие среды маркетинга.

Задания для самостоятельной работы

1. Провести исследование рынка гостиниц. Определить основных участников рынка.
2. Классифицировать их по сферам деятельности. Определить факторы влияния на рыночную конъюнктуру.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Конъюнктура рынка гостиничных услуг и особенности функционирования предприятий в современных условиях.
2. Основные составляющие индустрии гостеприимства и их характеристика.
3. Методика организации и проведения маркетинговых исследований.

Тема 3. Гостиничный комплекс России и перспективы его развития.

Литература: О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Основные формы ведения гостиничного бизнеса.
2. Характеристика организационно-правовых форм юридических лиц в ИГ.
3. Проблемы и перспективы развития гостиничного бизнеса в РФ.
4. Характеристика объективных и субъективных факторов, влияющих на организацию гостиничного хозяйства.
5. Виды и типы контроля в предпринимательской деятельности в гостиничной сфере.

Задания для самостоятельной работы

1. Классифицировать базу гостиничных предприятий Москвы по различным критериям.
2. Дать характеристику гостиничному рынку России. Выделить основные тенденции.
3. Рассмотреть и проанализировать проблемы развития гостиничного бизнеса в РФ.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Проблемы и перспективы развития гостиничного бизнеса в РФ.
2. Тенденции развития отечественного гостиничного рынка.
3. Инвестиционные проекты национального и регионального масштаба в сфере гостиничного бизнеса.

Тема 4. Стандартизация и сертификация гостиничных услуг

Литература: О-5

Вопросы для самопроверки:

1. Особенности сертификации предприятий индустрии гостеприимства.
2. Порядок проведения сертификации.
3. Виды и уровни сертификации.
4. Стандартизация как сфера деятельности.

Задания для самостоятельной работы

1. Изучить основополагающие стандарты применяемые в гостиничном бизнесе.
2. Порядок проведения сертификации продукции.
3. Ознакомится с основными нормативно-правовыми документами регламентирующими стандартизацию предприятий.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Значение сертификации и стандартизации в деятельности гостиничных предприятий.
2. Сертификация и стандартизация продукции и услуг как способ повышения конкурентоспособности предприятий.
3. Особенности сертификации гостиничных предприятий.
4. Добровольная сертификация предприятий и ее значение.

Тема 5. Маркетинговый анализ предприятий индустрии гостеприимства

Литература: О-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Определение основных целей маркетинга;
2. Комплексный анализ и методы его проведения;
3. Виды и типы конкуренции в гостиничном, бизнесе;
4. Корпоративные стратегии и особенности их формирования;
5. Конкурентные стратегии гостиничных предприятий.

Задания для самостоятельной работы

1. Маркетинговые аспекты рынка гостеприимства и его основные компоненты.
2. Процесс управления маркетингом, характеристика основных этапов.
3. Ключевые направления маркетингового планирования.
4. Ориентация и система построения маркетинговых служб на предприятиях гостиничного бизнеса.
5. Система маркетинговой информации на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Характеристика основных признаков сегментации рынка гостеприимства.
2. Позиционирование продуктов и услуг, понятие и значение.
3. Оценка конкурентоспособности предприятий.
4. Особенности ценообразования, методы ценообразования.
5. Маркетинговые стратегии ценообразования применяемые в практике.

Тема 6. Общие подходы к управлению гостиничным предприятием

Литература: О-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Управление как вид деятельности.
2. Планирование, организация, мотивация и контроль как функции менеджмента.
3. Особенности формирования организационных структур управления на предприятиях сферы гостеприимства.

Задания для самостоятельной работы

1. Определить основные критерии эффективности управленческой деятельности.
2. Виды и типы планирования.
3. Особенности проектирования организационно-управленческих структур на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Методологические подходы в менеджменте.
2. Проектирование организационных структур управления.
3. Конфликты и методы управления ими.
4. Разработка и оптимизация управленческих решений.
5. Стратегическое и тактическое планирование в организации.

Тема 7. Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия

Литература: О-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Основы планирования и прогнозирования деятельности предприятия, сущность и функции планирования в управлении.
2. Характеристика методов планирования, виды планов, система планов предприятия, взаимосвязь планов.
3. Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятия, планирование развития потенциала предприятия, анализ внешней среды, прогнозирование основных направлений деятельности.
4. Формирование хозяйственной стратегии, выбор типа хозяйственной стратегии, этапы разработки хозяйственной стратегии предприятия.
5. План производства и реализации продукции и услуг, показатели плана производства и реализации товаров и услуг.

Задания для самостоятельной работы

1. Производственная программа предприятия и производственные мощности, виды производственных мощностей и методика их расчета.
2. Планирование издержек и себестоимости, задачи и содержание плана по себестоимости, планирование затрат, смета затрат на производство и реализацию товаров и услуг.
3. Понятие себестоимости, производственная себестоимость, затраты на 1 рубль реализации товаров и услуг.
4. Понятие и значение прибыли в хозяйственной деятельности предприятия, определение планируемого размера прибыли, распределение прибыли.
5. Показатели рентабельности продаж и деятельности предприятия, способы определения, значение данных показателей в эффективной деятельности предприятия.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Бизнес-план предприятия, его роль, сущность и значение в условиях рыночной экономики.
2. Порядок разработки бизнес-плана, требования к бизнес-планированию, роль и значение в инвестиционной деятельности предприятия.
3. Порядок разработки бизнес-плана, основные разделы бизнес-плана, исходные данные для бизнес-планирования.
4. План маркетинга, как один из основных разделов бизнес-плана, методика определения емкости рынка и доли рынка товаров и услуг.
5. Прогнозирования и планирование объемов реализации товаров и услуг, определение среднерыночных цен.

Тема 8. Особенности управления персоналом в сфере гостеприимства

Литература: Б-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Основы управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства.
2. Характеристика методов управления персоналом.
3. Методики оценки эффективности управления персоналом.
4. Формирование программы лояльности персонала.

Задания для самостоятельной работы

1. Функции делового общения.
2. Методика ведения переговоров.
3. Особенности работы персонала с «Трудными клиентами».
4. Тренинги для персонала и особенности их проведения на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Правила делового общения персонала с клиентами.
2. Формирование стандартов поведения для персонала предприятий индустрии гостеприимства.
3. Отличительные особенности управления персоналом сетевых и независимых гостиничных предприятий.

Тема 9. Анализ финансового состояния гостинично-ресторанного предприятия и пути его улучшения

Литература: О-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация показателей эффективности функционирования предприятий ИГ.
2. Экстенсивный и интенсивный подходы к использованию ресурсов.
3. Сущность экономического смысла двойной оценки.

Задания для самостоятельной работы

1. Затраты на воспроизводство производственных фондов обеспечивают:
 - A) Финансирование производственного процесса при наступлении банкротства предприятия
 - B) Восстановление и реконструкцию основных фондов
 - C) Непрерывность производства и создают условия для реализации продукции
 - D) Улучшение социально – культурных и жилищно – бытовых условий
2. Резервный фонд предприятия формируется за счет:
 - A) Налогооблагаемой прибыли
 - B) Прибыли от внереализационных доходов
 - C) Прибыли от реализации имущества предприятия
 - D) Прибыли
3. Выбор и обоснование политики привлечения эффективного размещения финансовых ресурсов коммерческой организации называется
 - A) Процессом планирования
 - B) Финансовой стратегией
 - C) Финансовой тактикой
 - D) Финансовым прогнозом
4. Отношение долгосрочных пассивов к внеоборотным активам дает коэффициент
 - A) структуры покрытия долгосрочных вложений
 - B) ликвидности долгосрочных вложений
 - C) маневренности внеоборотных активов
 - D) концентрации собственного капитала
5. Показателем рентабельности и продаж является
 - A) генерирование капитала
 - B) рыночная активность
 - C) удельная валовая прибыль
 - D) ресурсообеспеченность

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Экономический смысл абсолютного и приростного показателя эффективности.
2. Рассчитать рентабельность деятельности гостиничного предприятия.
3. Описать схему формирования и распределения прибыли предприятия гостиничного бизнеса.

Тема 10. Планирование себестоимости гостиничных услуг .

Литература: О-2, О-3

Вопросы для самопроверки:

1. Особенности формирования себестоимости гостиничных услуг.
2. Особенности формирования себестоимости ресторанных услуг.
3. Характеристика состава мобильных активов гостиницы.
4. Распределение прибыли на предприятиях индустрии гостеприимства.

Задания для самостоятельной работы

1. Издержки гостиничного предприятия, рассчитанные методом калькуляции затрат по полной себестоимости составили 1.200 руб. за номер. Номерной фонд гостиницы состоит из стандартных двухместных номеров. Норматив прибыли 18 %.

Определить цену койко – дня методом «средние издержки плюс прибыль».

2. Известно, что гостиница вмещает 100 койко – мест. Средние постоянные затраты на одно койко – место 1000 руб., переменные затраты на одно койко – место – 1100 руб. Цена койко – места при полной загрузке – 2600 руб. Определить среднюю цену койко – места в условиях фактической загрузки.

3. В гостинице функционирует 100 стандартных двухместных номера. Средние постоянные затраты на одно койко – место 500, что составляет 25 % общих затрат. Цена койко – места при полной загрузке – 1.500 руб. Определить среднюю цену койко – места в условиях фактической загрузки.

4. Тип номерного фонда гостиницы представлен в таблице.

Количество номеров	Тип номера	Цена номера
30	Одноместный	80 у. е.
40	Студий	100 у. е.
Двойное размещение 28 номеров		20 у. е.

Определить среднесуточную цену.

5. Данные о структуре номерного фонда показаны в таблице.

Количество номеров	Тип номера	Цена номера
10	Сюит	130 у. е.
60	Студия	100 у. е.
Двойное размещение 10 сьюитов 18 студий		20 у. е.

Определить среднесуточную цену.

Тематика рефератов, докладов, эссе

1. Методы управления затратами предприятий индустрии гостеприимства.
2. Особенности формирования себестоимости предприятий индустрии гостеприимства.
3. Характеристика переменных и постоянных затрат гостиничного предприятия.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

- лекции;
- семинарские занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- выполнение домашних заданий;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше домашних заданий, работа с литературой;
- обсуждение подготовленных студентами эссе, рефератов, докладов

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Интерактивная лекция
- Круглый стол
- Публичная презентация проектов

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Базовая литература

1. Азар В. Совершенствование ценообразования на гостиничные услуги. М., 2012.
2. Ассэль Г. Маркетинг: принципы и стратегия. М.: ИНФРА-М, 2012.

Основная литература

1. Ансофф И. Стратегическое управление. М.: Экономика, 2010.
2. Армстронг М. Стратегическое управление человеческими ресурсами: Пер. с англ. М.: ИНФРА-М, 2010.
3. Балдин К. В., Воробьев С. Н. Управленческие решения: теория и технологии принятия. М.: Проект, 2010.
4. Аванесов Ю. А. Основы коммерции на рынке товаров и услуг. М.: Экономика, 2011.
5. Гумар Ж., Келли Дж. Преобразование организации: Пер с англ. М.: Дело, 2012.
6. Джоунс Б. Приёмы, торжества и банкеты. Полное описание. Минск: Белфакс, 2011.

Дополнительная литература

1. Агеева О. А. Туристские фирмы и гостиницы: бухучёт и налогообложение. М.: Современная экономика и право, 2010.
2. Алексеева М. М. Планирование деятельности фирмы. М.: Финансы и статистика, 2011.
3. Анискин Ю. П. Внутрифирменное планирование: Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2012.
4. Бер Т. Дао продаж: Пер. с англ. М.: ФАИР, 2011.
5. Викентьев И. Л. Приемы рекламы и Public Relations. СПб.: ТОО «Триз-шанс», 2010.

6. Вилсон Г., Макклафлин К. Язык жестов – путь к успеху. СПб.: Питер, 2011.

7. Котлер Ф. Маркетинг, менеджмент. СПб.: Питер Ком, 2012.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы

1. www.moshotel.ru

2. www.mos.ru

3. www.moscow-city.ru

4. www.moshotel.com

5. www.travel.mos.ru

6. www.hospitality.ru

7. www.tourism.ru

8. www.tpnew.ru

9. www.ratanews.ru

10. www.4hoteliers.com (Статьи, посвященные гостиничному бизнесу)

Нормативно-правовые документы

В рамках изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» не используются.

Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы, используемые при изучении дисциплины

В рамках изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» не используются.

Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в гостиницах» обеспечена курсом лекций, заданиями для аудиторной и домашней работы в виде групповых обсуждений, творческих заданий, заданиями для самостоятельной работы в виде деловых ситуаций и расчетно-аналитических заданий.

V. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, предусмотрена курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания в гостиницах».

Вопросы к зачету

1. Основные направления деятельности сферы предоставления услуг.
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. Организационно-правовые формы юридических лиц.
14. Организационная и управленческая структура гостиничного комплекса. Правила формирования и построения иерархии подчиненности.
15. Определение и значение «миссии» для гостиничного предприятия. Основные функции менеджмента.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Основной задачей службы портье гостиницы является:
А – прием и размещение гостей;
В – поддержание чистоты и порядка в номерах;
С – бронирование номеров в гостинице;
D – стратегическое планирование и управление номерным фондом гостиницы.
2. При определении категории гостиницы учитываются следующие факторы:
А – количество номеров разного типа (одно-, двухместных и т.д.);
В – наличие и характеристика предприятий питания;
С – характеристика подъездных путей;
D – все, перечисленное выше.
3. Согласно нормативным актам РФ к средствам размещения туристов относится:
А – место кратковременной остановки туристов на маршруте;
В – место для ночлега и питания туристов;
С – принимающая турфирма, организующая размещение туристов;
D – любой объект, предназначенный для временного проживания.
4. Согласно нормативным актам РФ к специализированным средствам размещения относится:
А – гостиница;
В – общежитие;
С – конгресс-центр;
D – мотель.
5. Гостиничная база г. Москвы в 2011 году составила около:

- A – 200 гостиниц;
- B – 300 гостиниц;
- C – 400 гостиниц;
- D – 500 гостиниц.

VI. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Аудиторные часы			Всего	Самостоятельная работа (формы, часы)	Интерактивные формы обучения	Формы текущего контроля
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы				
	Тема 1: Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии	3	4	-	7	7, лит.	И.л.-1 К.с.-1	Д.з. Э
	Тема 2: Маркетинг в гостиничной индустрии	3	4	-	7	7, лит.,.	ППП-1	Д.з. Э
	Тема 3: Гостиничный комплекс России и перспективы его развития	3	4	-	7	7, лит., д.з.	ППП-1	Д.з. Э
	Тема 4: Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	3	4	-	7	7, лит., д.з..	И.л.-1 К.с.-1	Д.з. Э
	Тема 5: Маркетинговый анализ предприятий индустрии гостеприимства	3	4	-	7	7, лит., д.з.,	ППП-1	Д.з. Э
	Тема 6: Общие подходы к управлению гостиничным предприятием	3	4	-	7	7, лит., д.з.,.	И.л.-1 К.с.-1	Д.з. Э
	Тема 7: Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия	3	5	-	8	6, лит., д.з.,	ППП-1	Д.з. Э
	Тема 8: Особенности управления персоналом в сфере гостеприимства	3	5	-	8	6, лит., д.з.,	ППП-1	Д.з. Э
	Тема 9: Анализ финансового состояния гостиничного предприятия и пути его улучшения	2	5	-	7	6, лит., д.з.,	-	Д.з. Э
10.	Тема 10: Планирование себестоимости гостиничных услуг	2	5	-	7	4, лит., д.з.,	И.л.-1 К.с.-1	Д.з. Э
Итого:		28	44	-	72	64	14	
КСР					8			
						-		ЗАЧЕТ
Всего по дисциплине		28	44	-	80	64	14/19%	

Обозначения, используемые в тематическом плане

1	лит. - Работа с литературой
2	д.з. - выполнение письменного домашнего задания
3	и.л. - Интерактивная лекция

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Формирование оценки по дисциплине «Организация производства и обслуживания в гостиницах»

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/ зачет)	40
ИТОГО	100

Преподаватель в течение учебного модуля (семестра) своевременно вносит данные в специальную ведомость, в которой отражаются результаты освоения студентами содержания учебной дисциплины в баллах, и своевременно сдает ее в деканат соответствующего факультета.

Студенты имеют право в течение учебного модуля (семестра) получать информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов. Преподаватель обязан предоставлять старосте группы данную информацию для ознакомления студентов.

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом по направлению 100400 «Туризм» общего профиля подготовки бакалавров согласно рабочему учебному плану (Модульному графику учебного процесса) по дисциплине по дисциплине «Организация производства и обслуживания в гостиницах» предусмотрено 28 лекционных и 44 практических занятия. За посещение 1 занятия студент набирает 0,56 балла

- лекции: 28 часов;
- практические занятия: 44 часа.

Всего аудиторные занятия по дисциплине составляют:

28 часов + 44 часа = 72 часа.

Это соответствует 36 проводимым занятиям ($72 / 2 = 36$).

Тогда количество баллов за посещение одного занятия составит:

Кол-во баллов за посещение 1 занятия = $20 / 36 = 0,56$ балла

Посещаемость аудиторных занятий оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (20 баллов) делится на количество занятий по дисциплине в соответствии с модульным графиком учебного процесса (рабочим учебным планом). Полученное значение определяет количество

баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия. Контроль за посещаемостью осуществляется преподавателем на каждом занятии.

2. Текущий и рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля

Форма контроля	Наименование раздела/темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов
1. Текущий контроль	Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии	Доклады, презентации, опрос, проверка эссе, рефератов, микроконтрольные работы	4,0
	Маркетинг в гостиничной индустрии	Доклады, презентации, опрос, проверка эссе, рефератов, микроконтрольные работы	4,0
	Общие подходы к управлению гостиничным предприятием	Доклады, презентации, опрос, проверка эссе, рефератов, разбор бизнес-ситуации, опрос, промежуточное тестирование	4,0
	Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия	Проверка компьютерных расчетно-аналитических заданий, опрос, микроконтрольные работы	4,0
2.Рубежный контроль по результатам		Письменный контрольный опрос	4,0
Всего			20,0

Результаты текущего и рубежного контроля успеваемости фиксируются преподавателями в балльно-рейтинговой ведомости.

3. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению методической комиссии кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представлен в следующей таблице:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Форма контроля	Количество баллов
Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии	Подготовка групповых и индивидуальных проектов.	Обсуждение отчетов, проектов, эссе, деловых ситуаций, участие в дискуссиях, круглых столах, конференциях (отчет	5,0

Маркетинг в гостиничной индустрии Общие подходы к управлению гостиничным предприятием Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия	Активное участие на занятиях	преподавателя на метод. комиссии кафедры об индивидуальной творческой активности студента)	5,0
Планирование себестоимости гостиничных услуг	Подготовка творческих домашних заданий в виде обзорного доклада / аналитической записки	Презентация творческого домашнего задания (письменный вариант предоставляется преподавателем на кафедру)	10,0
ИТОГО			20,0

4. Промежуточная аттестация (экзамен/зачет)

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания в гостиницах» проводится в письменной форме. Структура зачета представлена в таблице:

Структура заданий промежуточной аттестации

№ п/п	Вид задания	Характеристика задания	Количество баллов, максимально
1	Тест	10 вопросов с 3 вариантами выбора ответов, содержащих основные определения, показатели, статистическую информацию	12
2	Вопрос 1	Основные теоретические проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях, и их практическая интерпретация	14
3	Вопрос 2	Основные теоретические проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях, и их практическая интерпретация	14
ИТОГО			40,0

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из критериев, представленных в таблице:

Критерии оценки заданий промежуточной аттестации

Степень выполнения задания	Балльный диапазон, в % от максимального	Формулировка критерия оценки
<i>Максимальная</i>	85 – 100 %	<i>Задание выполнено в максимальном объеме. Ответы полные и правильные. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры (для нетестовых заданий)</i>
<i>Выше средней</i>	70 – 84 %	<i>Задание в основном выполнено. Ответы правильные, но неполные. Не приведены иллюстрирующие</i>

		примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено (для нетестовых заданий)
<i>Средняя</i>	50 – 69 %	<i>Задание выполнено более, чем на половину. Ответы правильны в основных моментах. Нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют (для нетестовых заданий)</i>
<i>Ниже средней</i>	менее 50 %	<i>Задание выполнено менее, чем на половину. Ответы имеют существенные ошибки в основных аспектах задания</i>

Примечание.

Балльный диапазон позволяет дать количественное выражение степени выполнения задания.

Например, если максимальное количество баллов за выполненное задание равно 10 и студент выполнил задание более, чем на половину и дал правильные ответы в основных аспектах (*средняя степень выполнения задания*), то при таком выполнении задание преподаватель начисляет студенту баллы в диапазоне от 5,0 (50% от максимально возможных 10 баллов) до 6,9 (69% от 10 баллов).

Для получения допуска к промежуточной аттестации (зачету, зачету с оценкой или экзамену) студент должен набрать в общей сложности не менее 30 баллов, успешно пройти рубежный контроль по каждой дисциплине (не иметь задолженностей по текущей успеваемости).

В случае пропуска студентом занятий или рубежного (текущего) контроля по учебной дисциплине по уважительной причине, подкрепленной документально, он имеет право в срок до начала промежуточной аттестации набрать дополнительные баллы (не более количества баллов, соответствующего пропущенным занятиям) путем выполнения дополнительных индивидуальных заданий, выдаваемых преподавателем.

Студент может быть освобожден от сдачи промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой или экзамена), если по итогам посещаемости, результатам текущего и рубежного контроля и творческого рейтинга он набрал не менее 50 баллов. В этом случае ему выставляется оценка «зачтено» (при зачете) или оценка, соответствующая набранному количеству баллов (при зачете с оценкой или экзамене) при согласии студента.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

**Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине
в традиционную четырехбалльную**

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Приложение 2
Пример зачетного билета

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
“Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова”
Факультет «Высшая школа спортивной и туристской индустрии»
Кафедра гостиничного и туристического бизнеса

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № ____

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на гостиничных
предприятиях»
Направление подготовки 100400 –«Туризм»
Профиль «Общий»

Задание 1. Отличительные характеристики услуги и ее свойства.

Задание 2. Классификация средств размещения

Задача 1. Издержки гостиничного предприятия, рассчитанные методом калькуляции затрат по полной себестоимости составили 1.200 руб. за номер. Номерной фонд гостиницы состоит из стандартных двухместных номеров. Норматив прибыли 18 %.

Утверждено на заседании кафедры «__» _____ 201__ года, протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ Л.А. Попов
(подпись)

Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану курсовая работа по дисциплине « Организация производства и обслуживания в гостиницах» не предусмотрена.