

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
факультета социально-культурного
сервиса и туризма
Иволга Анна Григорьевна

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.15.04 Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

формирование системы научных и профессиональных знаний в области проектирования гостинично-ресторанных услуг и овладение методами проектирования предприятий индустрии гостеприимства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	знает <input type="checkbox"/> основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства умеет <input type="checkbox"/> управлять бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства владеет навыками <input type="checkbox"/> методами проектирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	знает <input type="checkbox"/> особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства умеет <input type="checkbox"/> применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале владеет навыками <input type="checkbox"/> планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает <input type="checkbox"/> основные методики поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка гостинично-ресторанных услуг умеет <input type="checkbox"/> анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие владеет навыками <input type="checkbox"/> методами ранжирования информацию, требуемой для решения поставленной задачи

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p>	<p>знает <input type="checkbox"/> действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса умеет <input type="checkbox"/> выбирать оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности владеет навыками <input type="checkbox"/> навыками учета действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении профессиональных задач</p>
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

- Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
- Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
- Организационно-управленческая практика
- Организация деятельности объектов сельского туризма
- Организация и технология работы гостиничных служб
- Организация работы АХС в гостинице
- Основы гостиничного бизнеса
- Стилистика
- Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
- Технологическое предпринимательство
- Управление персоналом
- Философия
- Цифровые технологии в профессиональной деятельности
- Имиджелогия в социально-культурном сервисе
- Проектная деятельность
- Спортивно-оздоровительный сервис
- Статистика в сервисе и туризме
- Техника и технологии сервисной деятельности
- Учебная организационно-управленческая практика
- Менеджмент
- Регионоведение
- Сервисная деятельность
- География
- Ознакомительная практика
- Правоведение
- Прикладная математика
- Информационные технологии

Освоение дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Преддипломная практика

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	180/5	36	36		72	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8	8				
практической подготовки		10	20		40		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	180/5						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг									
1.1.	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	7	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2
1.2.	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	7	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2
1.3.	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	7	4	2	2		4			ПК-2.1, ПК-2.2
1.4.	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2
1.5.	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	7	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
1.6.	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	4	2	2		4	КТ 1	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2

1.7.	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия гостеприимства (проект) индустрии	7	4	2	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.8.	Обоснование производственных процессов предприятия гостеприимства индустрии	7	4	2	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.9.	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	7	4	2	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.10.	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	7	4	2	2		4	КТ 2	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2
1.11.	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий гостеприимства индустрии	7	4	2	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
1.12.	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	7	4	2	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.13.	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2
1.14.	Особенности проектирования гостиничных предприятий	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2
1.15.	Особенности проектирования предприятий общественного питания	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2
1.16.	Особенности проектирования санаторных комплексов	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2
1.17.	Особенности проектирования туристских комплексов	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2
1.18.	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		180	36	36		72			
	Итого		180	36	36		72			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	2/-
Характеристика предприятий индустрии	Характеристика предприятий индустрии	2/2

гостеприимства	гостеприимства	
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	2/-
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	2/-
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	2/-
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	2/-
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	2/-
Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	2/-
Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	2/-
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	2/-
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	2/2
Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	2/2
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	2/-
Особенности проектирования гостиничных предприятий	Особенности проектирования гостиничных предприятий	2/-
Особенности проектирования предприятий общественного питания	Особенности проектирования предприятий общественного питания	2/-
Особенности проектирования	Особенности проектирования санаторных комплексов	2/-

санаторных комплексов		
Особенности проектирования туристских комплексов	Особенности проектирования туристских комплексов	2/-
Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	2/-
Итого		36

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/-/2
Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/-/2
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/2/2
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/2/2
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Пр	2/2/2
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/2/2
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Пр	2/2/2
Обоснование производственных	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Пр	2/-/2

процессов предприятия индустрии гостеприимства			
Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/-/2
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Пр	2/-/2
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/-/2
Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Пр	2/-/2
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Пр	2/-/2
Особенности проектирования гостиничных предприятий	Особенности проектирования гостиничных предприятий	Пр	2/-/2
Особенности проектирования предприятий общественного питания	Особенности проектирования предприятий общественного питания	Пр	2/-/2
Особенности проектирования санаторных комплексов	Особенности проектирования санаторных комплексов	Пр	2/-/2
Особенности проектирования туристских комплексов	Особенности проектирования туристских комплексов	Пр	2/-/2
Проектирование функциональных	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных	Пр	2/-/2

процессов и гостинично-ресторанных комплексов	комплексов		
---	------------	--	--

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	4
Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	4
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	4
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	4
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	4
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	4
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	4
Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	4

Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	4
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	4
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	4
Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	4
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	4
Особенности проектирования гостиничных предприятий	4
Особенности проектирования предприятий общественного питания	4
Особенности проектирования санаторных комплексов	4
Особенности проектирования туристских комплексов	4
Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	4

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (задачи).
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг			
2	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1		
3	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Л1.1		
4	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1		
5	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Л1.1		
6	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1		
7	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Л1.1		
8	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Л1.1		
9	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Л1.1		
10	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Л1.1		
11	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1		
12	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Л1.1		

13	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Л1.1		
14	Особенности проектирования гостиничных предприятий	Л1.1		
15	Особенности проектирования предприятий общественного питания	Л1.1		
16	Особенности проектирования санаторных комплексов	Л1.1		
17	Особенности проектирования туристских комплексов	Л1.1		
18	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	Л1.1		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-2.1: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности						x		
	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)							x	
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)							x	
	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)							x	
	Имиджелогия в социально-культурном сервисе				x				
	Качество гостинично-ресторанных услуг							x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме							x	
	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта				x		x		
	Организация деятельности объектов сельского туризма						x		
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x			
	Организация и технология работы гостиничных служб						x		
	Организация обслуживания в сфере общественного питания							x	
Организация работы АХС в гостинице						x			

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Основы гостиничного бизнеса					x	x		
	Особенности транспортного обслуживания							x	
	Проектная работа				x	x		x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x				
	Техника и технологии сервисной деятельности				x				
	Технология организации деятельности предприятий питания								x
	Туристские формальности								x
	Учебная организационно-управленческая практика				x				
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме								x
ПК-2.2: Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности						x		
	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)								x
	Иновации в сервисе								x
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме								x
	Организация деятельности объектов сельского туризма						x		
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x			
	Преддипломная практика								x
	Проектная работа				x	x		x	
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме								x
	УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	География	x	x					
Проектная деятельность					x				
Проектная работа					x	x		x	
Сервисная деятельность				x					
Учебная организационно-управленческая практика					x				
Философия					x				
УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые	Иновации в сервисе								x
	Менеджмент			x					
	Организационно-управленческая практика						x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Правоведение		x						
	Проектная деятельность				x				
	Проектная работа				x	x		x	
	Регионоведение			x					
	Стилистика						x		
	Технологическое предпринимательство					x			

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
7 семестр			
КТ 1	Устный опрос	10	
КТ 2	Задачи	6	
КТ 2	Устный опрос	4	
КТ 3	Тест	10	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		100	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов

7 семестр			
КТ 1	Устный опрос	10	
КТ 2	Задачи	6	
КТ 2	Устный опрос	4	
КТ 3	Тест	10	

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность

изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – 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;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – 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 виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – 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 из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Васюкова А. Т., Ермолаев В. А. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 150 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=426381>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Проектирование процесса оказания услуг: учебное пособие / Е.В. Храпова, Е.А. Балашова, Н.М. Калинина [и др.]. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 157 с.	https://biblioclub.ru/index.php?
2	Тимофеева, Е.С. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / Е.С. Тимофеева, С.А. Коломоец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2023. – 192 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701193
3	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с.	https://urait.ru/bcode/513831
4	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с.	https://znanium.com/catalog/product/2083927
5	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с.	https://urait.ru/bcode/513830

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	300/ИТ Ф	Оснащение: столешница для студентов – 66 шт., сидения для студентов -196 шт., сенсорная панель SMART podium – 1 шт., компьютер Neos 490 – 1 шт., конференц система АКГ (Микрофоны и звук) – 1 шт., проектор Panasonic PT-EH600E – 1 шт., экран настенный с форматом 4:3 Digis. – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	303/ИТ Ф	Оснащение: столы – 17 шт., стулья – 30 шт., проектор Acer -1 шт., компьютер Kraftway – 1 шт., моноблок Acer - 6 шт., SmartBoard - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты,
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ профессор , д.э.н. Фурсов Виктор Александрович

Рецензенты

_____ доцент , к.э.н. Варивода Валентина Сергеевна

_____ профессор , д.э.н. Беликова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» рассмотрена на заседании Кафедра туризма и сервиса протокол № 2 от 25.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Факультет социально-культурного сервиса и туризма протокол № 2 от 21.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____