

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 16:12:09
Уникальный программный ключ:
3beb265d5d589e7ff4c954946f3ad99a1e70ac12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

форма обучения: очная / заочная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 9 от 24.03.2026 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Модуль: «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»

Освоение теоретических знаний по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, приобретение умений и способности их применять на практике, развитие творческого мышления обучающихся, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Модуль: «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»

Освоение и формирование теоретических и практических знаний и навыков по экономическим аспектам деятельности гостиничного предприятия, приобретение умений и способности их применять на практике, развитие творческого мышления обучающихся, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Задачи дисциплины:

Модуль: «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»

1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.

2. Уточнить содержание законодательных актов о предоставлении гостиничных услуг.

3. Обобщение и систематизация знаний по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.

4. Развитие практических навыков работы в организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.

Модуль: «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»

1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ по экономическим аспектам деятельности гостиничного предприятия, ориентированных на современные тенденции развития сферы гостеприимства.

2.Обоснование формирования внутренней политики гостиничного предприятия как фактора успешной работы;

3.Развитие практических навыков работы с финансово-экономической информацией и применения системы базовых финансовых показателей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- нормативно - правовых актов о предоставлении гостиничных услуг, а также регламентирующих предпринимательскую деятельность гостиничных предприятий;

- способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;

- основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения;

- факторов внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, оказывающих влияние на организацию гостиничных услуг;

- направлений государственной поддержки малого и среднего предпринимательства.

Умения:

- самостоятельно анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных

ситуаций в будущем;

- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
- организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению лояльности предоставляемых услуг и конкурентоспособности гостиничного комплекса.

Владение:

- навыками выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
- методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- навыками соблюдения протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников,
- методами анализа и оценки информации, отражающей состояние и тенденции развития рынков гостиничной индустрии;
- методами управления командой для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению, продвижению;
- навыками выявления потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса.

Содержание дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» является логическим продолжением содержания дисциплин «Институциональная экономика», «Основы гостиничного бизнеса», «Основы гостеприимства» и служит основой для освоения дисциплин: «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства», «Международные гостиничные сети».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
ПКС-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПКС-1.1. Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Знать: ПКС-1.1-3.1 основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Уметь: ПКС-1.1-У.1 использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
	ПКС-1.2. Использует стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб,	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
	отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале	Уметь: ПКС-1.2-У.2 осуществлять координацию, контроль и управление деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПКС-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПКС-2.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Знать: ПКС-2.1 - 31 методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Уметь: УПКС-2.1. - У1 осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
	ПКС-2.2. Выявляет проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Знать: ПКС-2.2-32 формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.
		Уметь: ПКС-2.2-У2 анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: ПКС-2.2-В1 методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения
ПКС-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКС-3.1. Формулирует вопросы управления развитием организации	Знать: ПКС-3.1-31 основные направления развития индустрии гостеприимства Уметь: ПКС-3.1-У1 осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации в целях развития организации
	ПКС-3.2. Использует в профессиональной деятельности технологии обслуживания с учетом технологических новаций	Знать ПКС-3.2 3.2 процесс, процедуры, этапы организации технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства Уметь: ПКС-3.2-У2 использовать современные технологические новации, в том числе интернет-технологии и специализированные программные продукты в сфере гостеприимства
ПКС-5. Способен проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга	ПКС-5.1. Применяет основные методы, способы и средства получения и переработки информации для решения профессиональных задач.	Знать: ПКС-5.1-31 основные способы сбора, обработки, анализа и наглядного представления информации
		Уметь: ПКС-5.1-У1 находить и анализирует необходимую информацию, применять количественные и качественные методы анализа
		Владеть: ПКС-5.1-В1 навыками проведения анализа на основании имеющихся данных ситуации на рынке гостиничных услуг

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/6	30	30	-	48	36	экзамен, курсовой проект
заочная	4/7	6	6	-	123	9	экзамен, курсовой проект

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Ла б.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Модуль: «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»									
1	1	Классификации гостиниц и других средств размещения.	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Устный опрос № 1
2	2	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах. Гостиничные технологии	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Тест № 1
3	3	Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Устный опрос № 2, презентации № 1
4	4	Юридические аспекты гостиничной деятельности	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Тест № 2
Модуль: «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»									
5	5	Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1, ПКС-2.2	Решение задач № 1
6	6	Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1, ПКС-2.2	Дискуссия № 1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Ла б.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	7	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	4	4	-	6	14	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2	Дискуссия № 2, решение задач № 2
8	8	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	2	2	-	6	10	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2	Дискуссия № 3 презентации № 2
9	Экзамен		-	-	-	36	36	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2 ПКС-5.1	Вопросы к экзамену
Итого:			30	30	-	84	144		

заочная форма обучения (ЗФО)

таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Ла б.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Модуль: «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»									
1	1	Классификации гостиниц и других средств размещения.	1	-	-	15	16	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Устный опрос № 2
2	2	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах. Гостиничные технологии	1	-	-	15	16	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Устный опрос № 2
3	3	Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы	-	1	-	15	16	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Устный опрос № 2
4	4	Юридические аспекты гостиничной деятельности	-	1	-	15	16	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-5.1	Тест № 2
Модуль: «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»									
5	5	Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	1	1	-	15	17	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2	Решение задач № 1
6	6	Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	1	1	-	15	17	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2	Дискуссия № 1
7	7	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	1	1	-	15	17	ПКС-1.1, ПКС-1.2,	Дискуссия № 1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Ла б.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								ПКС-2.1 ПКС-2.2	
8	8	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	1	1	-	18	20	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2	презентации № 2
9	Экзамен		-	-	-	9	9	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-2.1 ПКС-2.2 ПКС-5.1	Вопросы к экзамену
Итого:			6	6	-	132	144		

Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Модуль 1 «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»

Раздел 1. «Классификации гостиниц и других средств размещения».

Национальные системы классификаций гостиниц. Цели классификации гостиниц. Системы классификаций гостиниц. Рекомендации ЮНВТО. Общие критерии классификации гостиниц. Типология гостиниц и других средств размещения. Система классификаций гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации. Классификация гостиничных номеров.

Раздел 2. «Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах. Гостиничные технологии».

Организация расчетов с клиентами и выезда из гостиницы. Организация обслуживания в гостиницах: бронирование мест. Функции службы бронирования. Типы бронирования. Организация обслуживания в гостиницах: встреча, прием, размещение.

Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

Раздел 3. «Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы».

Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы. Технология работы поэтажного персонала. Состав службы, подчиненность и взаимодействие в структуре гостиничного комплекса. Организационно-управленческая структура гостиницы. Служба приема и размещения: основные задачи и функции. Номерной фонд гостиничного предприятия. Учет использования номерного фонда.

Раздел 4. «Юридические аспекты гостиничной деятельности».

Правовое регулирование гостиничной деятельности в Российской Федерации. Правовое регулирование оказания гостиничных услуг. Правовые и нормативные документы,

регламентирующие гостиничную деятельность. Маркетинговая деятельность гостиничного предприятия и ее правовое регламентирование.

Модуль 2. «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»

Раздел 5. «Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия»

Кадры гостиничного предприятия: классификация и структура. Показатели, характеризующие персонал предприятия. Структура затрат рабочего времени. Планирование численности работников гостиничного предприятия.

Понятие, сущность и функции заработной платы. Принципы и элементы заработной платы. Формы и системы оплаты труда на гостиничном предприятии. Мотивация и стимулирование персонала. Состав и структура фонда оплаты труда.

Раздел 6. «Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия».

Общие подходы формирования ценовой политики на гостиничных предприятиях. Затратные подходы в формировании цены на продукцию и услугу предприятий индустрии гостеприимства. Расчет цены по методу «средние издержки плюс прибыль». Расчет цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли. Рыночные методы в формировании цен на продукцию и услуги гостиничных, ресторанных и туристических предприятий. Установление цены на основе ощущаемой ценности товара. Ориентация на спрос. Установление цены на основе уровня текущих цен на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Установление цены на основе закрытых торгов, продажа и покупка гостиничных цепей и ресторанных сетей. Стратегия «престижных цен».

Основные функции и задачи службы маркетинга гостиницы. Миссия и философия предприятия. Основные элементы маркетинга гостиничного предприятия. Разработка продукта и роль в ней аутсорсинга. Ценообразование, дискриминационная политика.

Рекламная политика гостиницы. Стимулирование сбыта. Роль стандартизации в качестве предоставляемых услуг. Методы поддержания качества в гостинице. Системы контроля качества.

Раздел 7. «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия».

Прибыль гостиничного предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы гостиничного предприятия. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Рычаги (левередж) операционный, финансовый и сопряженный. Механизм формирования налогообложения и распределение прибыли. Рентабельность гостиничного предприятия.

Раздел 8. «Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса».

Основные показатели эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса. Расчет приведенных затрат. Функция эффективности использования ресурсов на предприятии гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Прибыль на гостиничных, ресторанных и туристических предприятиях. Схема формирования прибыли предприятия индустрии гостеприимства и туризма. Рентабельность на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического комплекса.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»					
1	1	4	1	-	Классификации гостиниц и других средств размещения
2	2	4	1	-	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах Гостиничные технологии
3	3	4	0	-	Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы
4	4	4	0	-	Юридические аспекты гостиничной деятельности
Модуль 2. «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»					
5	5	4	1	-	Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.
6	6	4	1	-	Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия
7	7	4	1	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
8	8	2	1	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого:		30	6	-	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»					
1	1	4	0	-	Классификации гостиниц и других средств размещения
2	2	4	0	-	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах Гостиничные технологии
3	3	4	1	-	Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы
4	4	4	1	-	Юридические аспекты гостиничной деятельности
Модуль 2. «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»					
5	5	4	1	-	Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.
6	6	4	1	-	Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия
7	7	4	1	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
8	8	2	1	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого:		30	6	-	

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. «Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»						
1	1	6	15	-	Классификации гостиниц и других средств размещения	Подготовка к устному опросу
2	2	6	15	-	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах Гостиничные технологии	Подготовка к тесту
3	3	6	15	-	Организация работы службы приема и размещения и административно-хозяйственной службы	Подготовка к устному опросу, подготовка доклада с презентацией
4	4	6	15	-	Юридические аспекты гостиничной деятельности	Подготовка к тесту
Модуль 2. «Экономические аспекты в организации сферы гостеприимства»						
5	5	6	15	-	Управление персоналом и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия.	Подготовка к решению задач
6	6	6	15	-	Ценовая политика и маркетинговая стратегия гостиничного предприятия	Подготовка к дискуссии
7	7	6	15	-	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	Подготовка к дискуссии, подготовка к решению задач
8	8	6	18	-	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	Подготовка к дискуссии; подготовка доклада с презентацией
9	1-8	36	9	-	-	Подготовка к экзамену
	Итого	84	132	-		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Методические указания по написанию и защите курсового проекта для обучающихся направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», 27.03.03 «Системный анализ», 42.03.01 «Реклама и связи с общественностью» всех форм обучения: / сост. Ребышева Л.В.,

Ситева С.С.; Тюменский индустриальный университет.– Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ 2025. – 26 с.– Текст: непосредственный.

1. Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
2. Технология бронирования номеров и мест в гостинице.
3. Технология приема и размещения гостей в гостинице.
4. Технология работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
5. Технология работы с электронными системами гостиниц.
6. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.
7. Технология работы службы питания в гостинице
8. Технология работы службы хозяйственного обеспечения в гостинице.
9. Технология уборки номерного фонда гостиницы.
10. Технология работы отдела по организации конференций в гостинице.
11. Технология работы административной службы в гостинице
12. Технология работы отдела по управлению персоналом в гостинице.
13. Технология работы отдела маркетинга и продаж в гостинице.
14. Технология работы инженерно-технической службы в гостинице.
15. Технология работы отдела безопасности в гостинице.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблицах 8.1, 8.2.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Устный опрос № 1 по теме «Классификации гостиниц и других средств размещения»	15
1.2	Тест № 1 по теме «Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах»	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30
2 текущая аттестация		
2.1	Устный опрос № 2 по теме «Организация работы административно-хозяйственной службы»	10
2.2	Подготовка презентации № 1 по теме «Организация работы службы приема и размещения»	10
2.3	Тест № 2 по теме: «Юридические аспекты гостиничной деятельности»	10
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30
3 текущая аттестация		
3.1	Решение задач № 1 по теме: «Управление персоналом и организация оплаты труда персонала»	10

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
3.2	Дискуссия № 1 по теме: «Ценовая политика гостиничного предприятия»	10
3.3	Дискуссия № 2 по теме: «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия»	5
3.4	Решение задач № 2 по теме: «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия»	5
3.5	Дискуссия № 3 по теме: «Эффективность функционирования гостиничного предприятия»	5
3.6	Подготовка презентаций № 2 по теме: «Эффективность функционирования гостиничного предприятия»	5
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	40
	ВСЕГО	100

Курсовой проект

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1 текущая аттестация		
1.1	Использование современных информационных технологий и средств в работе	15
1.2	Соответствие содержания курсового проекта заявленной теме.	5
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	20
2 текущая аттестация		
2.1	Актуальность выбранной темы и наличие практической значимости.	15
2.2	Уровень использования иллюстративных материалов и расчетов в процессе написания курсового проекта.	15
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	30
3 текущая аттестация		
3.1	Наличие завершенности работы, системности и логической взаимосвязи всех разделов работы друг с другом.	15
3.2	Доклад обоснован, лаконичен, изложение свободное, умело использованы иллюстративные материалы. Тема курсового проекта в докладе раскрыта	15
3.3	Ответы на дополнительные вопросы по теме курсового проекта лаконичные, обоснованные, полноценные.	20
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	50
	ВСЕГО	100

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблицах 8.3, 8.4.

Таблица 8.3

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Устный опрос № 2	20
2	Подготовка презентаций №1	20

3	Тест № 2	10
4	Решение задач № 1	20
5	Дискуссия № 1	20
6	Подготовка презентаций № 2	10
	ВСЕГО	100

Курсовой проект

Таблица 8.4

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Использование современных информационных технологий и средств в работе	15
2	Соответствие содержания курсового проекта заявленной теме.	5
3	Актуальность выбранной темы и наличие практической значимости.	15
4	Уровень использования иллюстративных материалов и расчетов в процессе написания курсового проекта.	15
5	Наличие завершенности работы, системности и логической взаимосвязи всех разделов работы друг с другом.	15
6	Доклад обоснован, лаконичен, изложение свободное, умело использованы иллюстративные материалы. Тема курсового проекта в докладе раскрыта	15
7.	Ответы на дополнительные вопросы по теме курсового проекта лаконичные, обоснованные, полноценные.	20
	ВСЕГО	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 1.

9.2. Современные профессиональные базы данных информационные справочные системы:

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPRSMART — <https://www.iprbookshop.ru>
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства

1. Microsoft Office Professional.
2. Microsoft Windows.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
--	---

	основного оборудования, учебно-наглядных пособий	(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
	Практические занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, индивидуальный план магистранта, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2025. – 16 с.

КАРТА
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: **Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства**

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567581	ЭР*	30	100	+
2	Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	ЭР*	30	100	+
3	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	ЭР*	30	100	+
4	Анализ деятельности организации сферы гостеприимства: учебник / А. Ю. Кретова, А. Л. Скифская, Л. Л. Павлова, О. В. Устинова; ТИУ. - Тюмень: ТИУ, 2022. - 161 с. - Электронная библиотека ТИУ. - Библиогр.: с. 145. - ISBN 978-5-9961-2903-4 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный.	ЭР*	30	100	+

ЭР* – электронный ресурс для авторизованных пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>