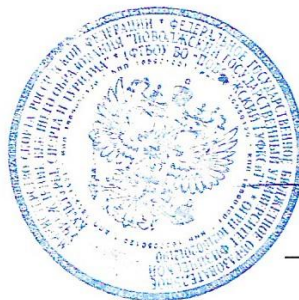


Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Мухамбеталиева Алсу Сабиловна  
 Должность: Ведущий специалист отдела МКО  
 Дата подписания: 23.03.2026 16:43:23  
 Уникальный программный ключ:  
 a704735d5ef2b8c074250c71fd1f16210511d6e1

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
 22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины Специальные виды питания

|                         |                                                                |                            |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 5                   |  |
| аудиторные занятия      | 35                                                             |                            |  |
| самостоятельная работа  | 73                                                             |                            |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>5 (3.1)</b> |     | Итого |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                                    | 17 2/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                              | 18             | 18  | 18    | 18  |
| Индивидуальные занятия                                                    | 1              | 1   | 1     | 1   |
| Итого ауд.                                                                | 35             | 35  | 35    | 35  |
| Контактная работа                                                         | 35             | 35  | 35    | 35  |
| Сам. работа                                                               | 73             | 73  | 73    | 73  |
| Итого                                                                     | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся систематизированных знаний и практических умений в области современных моделей питания и особенностей национальных кухонь мира, необходимых для профессиональной организации услуг питания и обслуживания с учетом этнокультурных, религиозных, физиологических и индивидуальных особенностей потребителей. |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.01 |
| <b>2.1</b>        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.2             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |            |
| 2.1.3             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Организация обслуживания торжеств                                                                                     |            |
| 2.2.2             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.3             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |
| 2.2.4             | Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах                                                             |            |
| 2.2.5             | Барное дело                                                                                                           |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

|                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |  |
| ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей                                      |  |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/           | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|-----------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                                    |                |       |             |                          |            |            |
| 1.1         | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Тема/ | 5              |       |             |                          |            |            |

|     |                                                                                                 |   |    |                        |                                                                                                    |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Лек/                                              | 5 | 4  | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Пр/                                               | 5 | 2  | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Ср/                                               | 5 | 20 | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                                                                |   |    |                        |                                                                                                    |  |  |
| 2.1 | Специальные виды питания /Тема/                                                                 | 5 |    |                        |                                                                                                    |  |  |
| 2.2 | Специальные виды питания /Лек/                                                                  | 5 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3 | Специальные виды питания /Пр/                                                                   | 5 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4 | Специальные виды питания /Ср/                                                                   | 5 | 40 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5 | Культура питания народов мира /Тема/                                                            | 5 |    |                        |                                                                                                    |  |  |
| 2.6 | Организация высококачественного обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания /Лек/ | 5 | 4  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |



|     |                                    |   |    |                                                                            |                                                                                                    |  |  |
|-----|------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2.7 | Культура питания народов мира /Пр/ | 5 | 8  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8 | Культура питания народов мира /Ср/ | 5 | 13 | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.9 | Индивидуальный проект /ИЗ/         | 5 | 1  | ПК-2.1-З1<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-З1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 Л2.7             |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

1. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь.
2. Пищевые коды различных вероисповеданий.
3. Основные модели питания населения планеты.
4. Питание при различных видах пищевой аллергии.
5. Стандарты организации питания различных возрастных групп людей.
6. Виды и стандарты различных профессиональных диет.

#### 2. Практические работы

1.Семинар- дискуссия на тему: «Питание - как составляющая культуры народа»

Задание: необходимо рассмотреть место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации, основные компоненты материальной культуры и этапы развития.

Вопросы для обсуждения:

1. Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.
2. Типология цивилизаций по доминирующему продукту.
3. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.

#### 2. Кейс- спортивное питание

Любая спортивная тренировка сопровождается физическими, энергетическими и психологическими затратами. Их обязательно нужно компенсировать, иначе в организме возникает дисбаланс, приводящий к истощению. В результате каждая последующая тренировка не будет приносить удовольствие, наоборот, человек постепенно утратит внутренние силы.

Правильный рацион для спортсменов выполняет следующие задачи:

- нормализует и активирует обменные процессы, которые необходимы для роста мышечной массы;
- насыщает организм необходимыми витаминами, минералами, пищевыми волокнами и другими эссенциальными компонентами пищи (нутриентами);
- помогает регулировать и держать массу тела в норме.

Профессиональный спорт связан с травмами. Чтобы организм правильно восстановился, потребуется не только помощь врачей, но и правильное питание. Восстановление будет проходить в несколько раз быстрее при сбалансированном рационе.

Основы диетического питания спортсменов

Любая спортивная тренировка сопряжена с большими потерями энергии, но это не означает, что человек должен есть все подряд. Часто рацион питания для спортсменов намного жестче, чем обычная диета, при этом на его полноценность не влияет интенсивность физической нагрузки. Неважно также, какая цель стоит, – сушка или набор мышечной массы.

Спортивный рацион обязательно должен включать:

- белки;
- жиры;
- углеводы;
- витамины;

· клетчатку.

В зависимости от целей, стоящих перед спортсменом, допускается только уменьшение порции и сокращение количества приемов еды в день, снижение ее калорийности.

Универсальной диеты, которая подходила бы всем людям, занимающимся спортом, нет. Качественный состав рациона подбирается индивидуально. Учитываются возраст и вес спортсмена, вид спортивной дисциплины, уровень физической нагрузки и т.д. Однако независимо от индивидуальных показателей существуют основные критерии правильного спортивного питания:

1. Сбалансированность. Подразумевает баланс между поступающей в организм энергией и ее расходом на обеспечение процессов жизнедеятельности. Сбалансированное питание должно соответствовать физиологическим потребностям спортсмена в пищевых веществах.

2. Правильный режим питания. Адекватное пищевое поведение предусматривает не только контроль вида продуктов, их количества. Завтраки, обеды и ужины должны проходить по строгому режиму. Важно найти золотую середину, редкие приемы пищи вредны так же, как и постоянные перекусы.

3. Правильный рацион. Питание должно быть качественным, преимущественно состоять из полезных продуктов (фруктов, овощей, зелени). Вредная продукция – фастфуд, полуфабрикаты, сладкое, мучное – полностью исключается.

4. Контроль массы тела и самочувствия. Этот пункт позволяет оценить эффективность диеты. При необходимости меню корректируется.

Спортивный рацион – четкая система, которая решает разные задачи. Практически всегда она преследует две цели – снижение жировой массы и наращивание мышечной.

Составьте список продуктов и блюд из них для правильного рациона спортсменов

## 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Ассортимент основных продуктов в дошкольном питании
2. Функциональное назначение основных пищевых веществ.
3. Питание спортсменов.
4. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий.
5. Роль питания для современного человека.

## 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Вопросы к зачёту

1. Роль питания для современного человека.
2. Требования к организации питания обучающихся.
3. Режим питания детей дошкольного возраста.
4. Особенности приготовления диетических блюд в различных вероисповеданиях.
5. Питание и религия.
6. Функциональное назначение основных пищевых веществ.
7. Питание спортсменов.
8. Организация питания при гостиничных комплексах
9. Нетрадиционные виды питания
10. Классификация видов питания.

## 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос

Практическая работа

Презентации

Реферат

Контрольная работа

## 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации

# 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## 6.1. Рекомендуемая литература

### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители              | Заглавие                                                                                         | Издательство, год   |
|------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л1.1 | Сологубова Г. С.                 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов | Москва: Юрайт, 2024 |
| Л1.2 | Баранов Б. А.,<br>Скоркина И. А. | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов             | Москва: Юрайт, 2024 |

|      | Авторы, составители                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                            | Издательство, год           |
|------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л1.3 | Марченко В. В.,<br>Данилов А. М.,<br>Судакова Н. В.,<br>Бучахчан Ж. В. | Кухня народов Кавказа: практикум. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат             | Ставрополь: СКФУ, 2016      |
| Л1.4 |                                                                        | Кухня народов мира: учебное пособие. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат          | Ставрополь: СКФУ, 2016      |
| Л1.5 | Мантрова А. В.                                                         | Технология и организация питания: учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.03.03 «гостиничное дело», 38.03.02 «менеджмент» (профиль «менеджмент гостинично-ресторанных предприятий») | Москва: РУТ (МИИТ), 2019    |
| Л1.6 | Оленчук Е. Н.,<br>Кочуева Н. А.                                        | Диетология: учебное пособие                                                                                                                                                                         | пос. Караваево: КГСХА, 2021 |
| Л1.7 | Автюхова О. В.                                                         | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие                                                                                                                             | Омск: ОмГТУ, 2022           |

### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                 | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                                | Издательство, год           |
|------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.1 | Сологубова Г. С.                                    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2024         |
| Л2.2 | Романова Н. К., Селю<br>Е. С., Решетник О. А.       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                                                                                                                                                                                           | Казань: КНИТУ, 2016         |
| Л2.3 | Денисович Ю. Ю.                                     | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие                                                                                                                                                                            | Благовещенск: ДальГАУ, 2015 |
| Л2.4 | Белых А. И.,<br>Тармаева И. Ю.                      | Лечебное и диетическое питание: учебно-методическое пособие                                                                                                                                                                                                             | Иркутск: ИГМУ, 2016         |
| Л2.5 | Никифорова Т. А.                                    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания             | Оренбург: ОГУ, 2019         |
| Л2.6 | Слезко Е. И.,<br>Гапонова В. Е.,<br>Купреенко А. И. | Тестовые задания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Брянск: Брянский ГАУ, 2022  |
| Л2.7 | Сологубова Г. С.                                    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2025         |

### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                   |
| Э2 | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ |
| Э3 | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                              |

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.2 |                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.3.1.3 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                             |
| 6.3.1.4 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                        |
| 6.3.1.5 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023) |
| 6.3.1.6 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                           |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.7                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                              | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6.3.2.2                                                                              | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.3                                                                              | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                             |
| 6.3.2.4                                                                              | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.5                                                                              | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.6                                                                              | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.7                                                                              | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.8                                                                              | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.9                                                                              | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.10                                                                             | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.11                                                                             | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.12                                                                             | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.13                                                                             | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.14                                                                             | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.15                                                                             | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.16                                                                             | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету.<br>"Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016<br>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)<br>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)<br>IC.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025<br>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на

практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачёта.

Зачёт по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Зачёт может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы зачётного билета. Каждый зачётный билет включает 1 теоретический вопрос и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затруднят понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а попытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиЦТ

А.В. Павлова

22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Кухни народов мира**

|                         |                                                                |                            |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 5                   |  |
| аудиторные занятия      | 35                                                             |                            |  |
| самостоятельная работа  | 73                                                             |                            |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;</b> , <b>&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>5 (3.1)</b> |     | Итого |     |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                                   | 17 2/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                              | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                   | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                             | 18             | 18  | 18    | 18  |
| Индивидуальные<br>занятия                                                | 1              | 1   | 1     | 1   |
| Итого ауд.                                                               | 35             | 35  | 35    | 35  |
| Контактная работа                                                        | 35             | 35  | 35    | 35  |
| Сам. работа                                                              | 73             | 73  | 73    | 73  |
| Итого                                                                    | 108            | 108 | 108   | 108 |



Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | сформировать у обучающихся профессиональную способность к организации процессов обслуживания, в частности питания, для иностранных туристов на основе отраслевых стандартов, обеспечив при этом комплексный учет и удовлетворение их культурно-обусловленных запросов. Это достигается через освоение знаний о ключевых факторах формирования и особенностях национальных кухонь мира, а также о принципах адаптации услуг питания в сфере туризма. |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.01 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.2             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |            |
| 2.1.3             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Организация обслуживания торжеств                                                                                     |            |
| 2.2.2             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.3             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |
| 2.2.4             | Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах                                                             |            |
| 2.2.5             | Барное дело                                                                                                           |            |

### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

|                                                                                                                                 |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |                                                                                    |
| ПК-2.1:                                                                                                                         | Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|         |                                                                                                                                                                          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: | Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/           | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|-----------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                                    |                |       |             |                          |            |            |
| 1.1         | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Тема/ | 5              |       |             |                          |            |            |

|     |                                                                                                  |   |    |                        |                                                                                          |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Лек/                                               | 5 | 4  | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Пр/                                                | 5 | 2  | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | Эволюция формирования кулинарных зон планеты /Ср/                                                | 5 | 20 | ПК-2.3-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                                                                 |   |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.1 | Культура питания народов мира /Тема/                                                             | 5 |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.2 | Культура питания народов мира /Лек/                                                              | 5 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3 | Культура питания народов мира /Пр/                                                               | 5 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4 | Культура питания народов мира /Ср/                                                               | 5 | 40 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5 | Организация высококачественного обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания /Тема/ | 5 |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.6 | Организация высококачественного обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания /Лек/  | 5 | 4  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |

|     |                                                                                                |   |    |                                                                            |                                                                                          |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2.7 | Организация высококачественного обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания /Пр/ | 5 | 8  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8 | Организация высококачественного обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания /Ср/ | 5 | 13 | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.9 | Индивидуальный проект /ИЗ/                                                                     | 5 | 1  | ПК-2.1-З1<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-З1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.3 Л1.4                                                                                |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

1. Основные факторы формирования национальных кухонь.
2. Особенности питания в зависимости от исторического и экономического развития народа, географических условий страны.
3. Особенности питания в зависимости от национальных обычаев, вероисповедания.
4. Организация питания иностранных туристов.
5. Особенности восточной кухни.
6. Особенности скандинавской кухни.

#### 2. Практические работы

1.Семинар- дискуссия на тему: «Традиции и культура питания славянских народов»

Закрепление знаний о влиянии природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славянских народов.

Вопросы для обсуждения:

1. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
2. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.
3. Развитие традиций питания русского народа в периоды: древнерусский, московский, Петровско-Екатерининский, советский, постперестроечный.
4. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
5. Особенности быта и питания Западных славян.
6. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов).
7. Кулинарный национальный репертуар блюд.
8. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.
9. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
10. Вклад России в мировую культуру питания.
11. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма

#### 2.Практическая работа

Задание: Составить меню для туристов из республик Российской Федерации с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным республикам – Адыгея, Алтай, Башкортостан, Бурятия, Дагестан, Ингушетия, Кабардино-Балкарская, Калмыкия, Карачаево-Черкесская, Карелия, Коми, Крым, Марий-Эл, Мордовия, Якутия, Северная Осетия, Татарстан, Тыва, Удмуртия, Хакасия, Чеченская, Чувашская).

Перед занятием студенты должны самостоятельно изучить по учебникам и учебным пособиям, а также по другим, доступным им источникам (включая ИНТЕРНЕТ) вопросы, выносимые на занятие и быть готовыми к их обсуждению в режиме свободной дискуссии. Вопросы для самопроверки

1. Назовите факторы, которые оказали влияние на формирование русской и других славянских кухонь.
2. Какое влияние оказывает религия на режим питания славян.
3. Какие национальные супы в русской, белорусской и украинской кухнях.
4. Каким видам хлеба отдают предпочтение в славянских кухнях.

## 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма
2. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
3. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
4. Традиции и ритуалы русской трапезы.
5. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.

## 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Вопросы к зачёту
1. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. История развития национальной культуры питания Китая.
4. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
5. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
6. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
7. Туризм как фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
8. Русское застолье (регионы России).
9. Традиции потребления кофе.
10. Научно-технический прогресс и его влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.

## 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос  
Практическая работа  
Презентации  
Реферат  
Контрольная работа

## 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы

авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

Эссе:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Позиция автора не выражена или неясна, аргументация отсутствует, материал не организован и не логичен, нарушены требования к оформлению.

Низкий (Удовлетворительно) - Позиция автора обозначена, но аргументация слабая, логика изложений нарушена местами, структура неполная, стиль неровный.

Средний (Хорошо) - Позиция автора изложена ясно, приводит убедительные аргументы, логичное и связное изложение, соответствующая структура (введение, основная часть, заключение), стиль соответствует сути жанра.

Высокий (Отлично) - Оригинальная и четко выраженная авторская позиция, глубокие и разносторонние аргументы, блестящее логическое построение, совершенное соответствие эссе, образный и выразительный стиль, демонстрирующее личное видение проблемы, идеальное оформление.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до

5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                            | Издательство, год        |
|------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Л1.1 | Сологубова Г. С.                                                       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов                                                                                                    | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.2 | Баранов Б. А.,<br>Скоркина И. А.                                       | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов                                                                                                                | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.3 | Марченко В. В.,<br>Данилов А. М.,<br>Судакова Н. В.,<br>Бучахчан Ж. В. | Кухня народов Кавказа: практикум. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат             | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.4 |                                                                        | Кухня народов мира: учебное пособие. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат          | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.5 | Мантрова А. В.                                                         | Технология и организация питания: учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.03.03 «гостиничное дело», 38.03.02 «менеджмент» (профиль «менеджмент гостинично-ресторанных предприятий») | Москва: РУТ (МИИТ), 2019 |
| Л1.6 | Автюхова О. В.                                                         | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие                                                                                                                             | Омск: ОмГТУ, 2022        |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители | Заглавие                                                                        | Издательство, год   |
|------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.1 | Сологубова Г. С.    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо | Москва: Юрайт, 2024 |

|      |                                            |                                                                               |                     |
|------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.2 | Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А. | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | Казань: КНИТУ, 2016 |
|------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------|

|                                                                                                                 | Авторы, составители                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                                | Издательство, год           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.3                                                                                                            | Денисович Ю. Ю.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие                                                                                                                                                                            | Благовещенск: ДальГАУ, 2015 |
| Л2.4                                                                                                            | Никифорова Т. А.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания             | Оренбург: ОГУ, 2019         |
| Л2.5                                                                                                            | Слезко Е. И.,<br>Гапонова В. Е.,<br>Купреенко А. И.                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестовые задания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Брянск: Брянский ГАУ, 2022  |
| Л2.6                                                                                                            | Сологубова Г. С.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2025         |
| 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| Э1                                                                                                              | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| Э2                                                                                                              | СТАТИСТИКА.ru: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| Э3                                                                                                              | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.1                                                                                                         | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.2                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.3                                                                                                         | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.4                                                                                                         | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.5                                                                                                         | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.6                                                                                                         | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.1.7                                                                                                         | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.1                                                                                                         | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.2                                                                                                         | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.3                                                                                                         | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL:http:// https://rosstat.gov.ru/ / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.4                                                                                                         | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: https://www.consultant.ru// (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.5                                                                                                         | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL:http://minsport.gov.ru/ (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.6                                                                                                         | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/ (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.7                                                                                                         | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: https://tourism.tatarstan.ru/ (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.8                                                                                                         | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL:http:// https://minsport.tatarstan.ru/ / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.9                                                                                                         | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL:http://www.e-library.ru/ (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.10                                                                                                        | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: https://rosstat.gov.ru/ (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.11                                                                                                        | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: https://ariort.ru/#rec457565171 (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.12                                                                                                        | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: https://aokrt.ru/ (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |
| 6.3.2.13                                                                                                        | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: https://www.san.tatar/ (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                             |



|          |                                                                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.14 | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                     |
| 6.3.2.15 | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.16 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                 |

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)</p> <p>1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025</p> <p>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)"</p> |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачёта.

Зачёт по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Зачёт может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы зачётного билета. Каждый зачётный билет включает 1 теоретический вопрос и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

## Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если

стр. 9

студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.

- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

#### Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

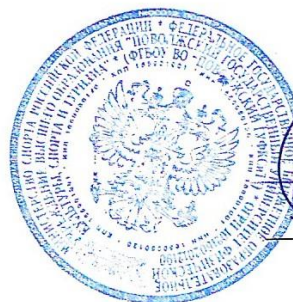
- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиЦТ  
А.В. Павянова  
*12.05.25* г.

## Рабочая программа дисциплины **Организация обслуживания торжеств**

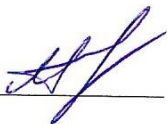
|                         |                                                                |                                          |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                                          |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                                          |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                                          |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                                          |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                                          |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах:<br>экзамены 6 |  |
| в том числе:            |                                                                |                                          |  |
| аудиторные занятия      | 40                                                             |                                          |  |
| самостоятельная работа  | 32                                                             |                                          |  |
| часов на контроль       | 36                                                             |                                          |  |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>6 (3.2)</b> |     | Итого |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                                    | 11 5/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 20             | 20  | 20    | 20  |
| Практические                                                              | 20             | 20  | 20    | 20  |
| Итого ауд.                                                                | 40             | 40  | 40    | 40  |
| Контактная работа                                                         | 40             | 40  | 40    | 40  |
| Сам. работа                                                               | 32             | 32  | 32    | 32  |
| Часы на контроль                                                          | 36             | 36  | 36    | 36  |
| Итого                                                                     | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Ст. преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся способности организовать полный цикл услуг по подготовке и проведению торжественных и корпоративных мероприятий на основе отраслевых стандартов сервиса, обеспечивая высокий уровень гостеприимства и достижение целей заказчика. |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.02 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.2             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.3             | Технологии ресторанного сервиса                                                                                       |            |
| 2.1.4             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.2             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

|                                                                                                                                 |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |                                                                                    |
| ПК-2.1:                                                                                                                         | Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|         |                                                                                                                                                                          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: | Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|----------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                                         |                |       |              |                          |            |            |
| 1.1         | Понятие, классификация торжественных мероприятий. /Тема/ | 6              |       |              |                          |            |            |



|     |                                                                                  |   |    |                        |                                                                                          |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2 | Понятие, классификация торжественных мероприятий. /Лек/                          | 6 | 6  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.3-31 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3 | Понятие, классификация торжественных мероприятий. /Пр/                           | 6 | 4  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.3-31 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | Понятие, классификация торжественных мероприятий. /Ср/                           | 6 | 6  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.3-31 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                                                 |   |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.1 | Этапы организации и проведения торжественных мероприятий /Тема/                  | 6 |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.2 | Этапы организации и проведения торжественных мероприятий /Лек/                   | 6 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3 | Этапы организации и проведения торжественных мероприятий /Пр/                    | 6 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4 | Этапы организации и проведения торжественных мероприятий /Ср/                    | 6 | 20 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5 | Методика организации и проведения корпоративных торжественных мероприятий /Тема/ | 6 |    |                        |                                                                                          |  |  |
| 2.6 | Методика организации и проведения корпоративных торжественных мероприятий /Лек/  | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |

|      |                                                                                |   |    |                                                                            |                                                                                          |  |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2.7  | Методика организации и проведения корпоративных торжественных мероприятий /Пр/ | 6 | 8  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8  | Методика организации и проведения корпоративных торжественных мероприятий /Ср/ | 6 | 6  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.9  | Экзамен /Тема/                                                                 | 6 |    |                                                                            |                                                                                          |  |  |
| 2.10 | экзамен /Экзамен/                                                              | 6 | 36 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

1. Этапы организации и проведения торжественных мероприятий.
2. Встреча участников как этап мероприятия любого вида.
3. Формы питания участников торжественных мероприятий
4. Цели и задачи проведения корпоративных торжественных мероприятий.
5. Празднование юбилея компании как разновидность корпоративного торжества.
6. Подготовка сценария торжества.
7. Праздник как вид корпоративного мероприятия.
8. Подбор ведущего праздника.
9. Подготовка пригласительных документов для предполагаемых участников торжественных мероприятий.
10. Согласование предлагаемой идеи торжественных мероприятий.

2. Практические работы

Практическая работа 1.

Прием заказа на проведение банкета. План:

1. Классификация банкетов.
2. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

Практическая работа 2.

Банкет-фуршет. Банкет-коктейль Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.

План:

1. Организация и проведение банкета-фуршета.
2. Организация и проведение банкета-коктейль.
3. Организация и проведение банкета-чай.
4. Организация и проведение комбинированных банкетов.
5. Организация и проведение неофициальных банкетов.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Сервировка и оформление столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.
2. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.
3. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства (требования к оформлению и температуре подаче блюд).
4. Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов, порядок замены использованной посуды и приборов.
5. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи. Уборка со стола использованной посуды.

### 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1. Вопросы к экзамену

1. Классификация форм и методов обслуживания (самообслуживание, с частичным и полным обслуживанием официантами, комбинированный, бригадный и индивидуальный).
2. Правила оказания услуг.
3. Показатели культуры обслуживания.
4. Основные элементы обслуживания (встреча и размещение гостей, приём и оформление заказа, передача заказа на производство).
5. Основные методы подачи блюд в ресторане (Английский, Русский, Французский, Европейский, Gueridon)
6. Банкет с полным обслуживанием официантами – «Приём».
7. Банкет –фуршет
8. Банкет –коктейль
9. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Свадьба».
10. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Новый год».
11. Банкет с частичным обслуживанием официантами- «Банкет-чай».
12. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (обслуживание VIP – гостей в ресторане; фондю, транширование, фламбирование).

## 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос  
Практическая работа  
Презентации  
Реферат  
Контрольная работа  
Вопросы к экзамену

## 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат но-сит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, мате-риал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.</p> <p>Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.</p> <p>Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.</p> <p>Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.</p> <p>Эссе:</p> <p>Не аттестован (Не удовлетворительно) - Позиция автора не выражена или неясна, аргументация отсутствует, материал не организован и не логичен, нарушены требования к оформлению.</p> <p>Низкий (Удовлетворительно) - Позиция автора обозначена, но аргументация слабая, логика изложений нарушена местами, структура неполная, стиль неровный.</p> <p>Средний (Хорошо) - Позиция автора изложена ясно, приводит убедительные аргументы, логичное и связное изложение, соответствующая структура (введение, основная часть, заключение), стиль соответствует сути жанра.</p> <p>Высокий (Отлично) - Оригинальная и четко выраженная авторская позиция, глубокие и разносторонние аргументы, блестящее логическое построение, совершенное соответствие эссе, образный и выразительный стиль, демонстрирующее личное видение проблемы, идеальное оформление.</p> <p>Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.</p> <p>Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.</p> <p>При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:</p> <p>Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.</p> <p>Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.</p> <p>Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.</p> <p>Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                        |                                                                                                                                                                                                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 6.1. Рекомендуемая литература                                           |                                                                        |                                                                                                                                                                                                     |                          |
| 6.1.1. Основная литература                                              |                                                                        |                                                                                                                                                                                                     |                          |
|                                                                         | Авторы, составители                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                            | Издательство, год        |
| Л1.1                                                                    | Сологубова Г. С.                                                       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов                                                                                                    | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.2                                                                    | Баранов Б. А.,<br>Скоркина И. А.                                       | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов                                                                                                                | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.3                                                                    | Марченко В. В.,<br>Данилов А. М.,<br>Судакова Н. В.,<br>Бучахчан Ж. В. | Кухня народов Кавказа: практикум. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат             | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.4                                                                    |                                                                        | Кухня народов мира: учебное пособие. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат          | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.5                                                                    | Мантрова А. В.                                                         | Технология и организация питания: учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.03.03 «гостиничное дело», 38.03.02 «менеджмент» (профиль «менеджмент гостинично-ресторанных предприятий») | Москва: РУТ (МИИТ), 2019 |
| Л1.6                                                                    | Автюхова О. В.                                                         | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие                                                                                                                             | Омск: ОмГТУ, 2022        |
| 6.1.2. Дополнительная литература                                        |                                                                        |                                                                                                                                                                                                     |                          |
|                                                                         | Авторы, составители                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                            | Издательство, год        |
| Л2.1                                                                    | Сологубова Г. С.                                                       | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                     | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л2.2                                                                    | Романова Н. К., Селю<br>Е. С., Решетник О. А.                          | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                                                                                                                       | Казань: КНИТУ, 2016      |

|      |                 |                                                                                              |                             |
|------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.3 | Денисович Ю. Ю. | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие | Благовещенск: ДальГАУ, 2015 |
|------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|

|                                                                                                                        | Авторы, составители                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                                | Издательство, год          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Л2.4                                                                                                                   | Никифорова Т. А.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания             | Оренбург: ОГУ, 2019        |
| Л2.5                                                                                                                   | Слезко Е. И.,<br>Гапонова В. Е.,<br>Купреенко А. И.                                                                                                                                                                                                                                                              | Тестовые задания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Брянск: Брянский ГАУ, 2022 |
| Л2.6                                                                                                                   | Сологубова Г. С.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2025        |
| <b>6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Э1                                                                                                                     | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Э2                                                                                                                     | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| Э3                                                                                                                     | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| <b>6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.1                                                                                                                | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.2                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.3                                                                                                                | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.4                                                                                                                | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.5                                                                                                                | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.6                                                                                                                | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.1.7                                                                                                                | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.1                                                                                                                | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.2                                                                                                                | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.3                                                                                                                | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.4                                                                                                                | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.5                                                                                                                | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.6                                                                                                                | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.7                                                                                                                | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.8                                                                                                                | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.9                                                                                                                | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.10                                                                                                               | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.11                                                                                                               | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.12                                                                                                               | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.13                                                                                                               | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |
| 6.3.2.14                                                                                                               | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                            |

|          |                                                                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.15 | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.16 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                 |

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)</p> <p>1С. Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025</p> <p>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)"</p> |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме экзамена.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Экзамен может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы билета. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.). Тест содержит 50 вопросов и ситуационных задач.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.



Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затруднят понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

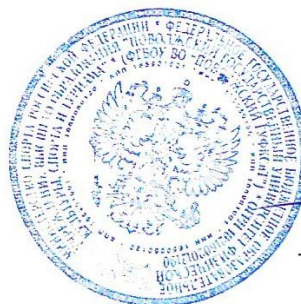
Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.

- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
 22.05.15 г.

## Рабочая программа дисциплины **Кейтеринг в ресторанной деятельности**

|                         |                                                                |                                          |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                                          |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                                          |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                                          |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                                          |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                                          |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах:<br>экзамены 6 |  |
| в том числе:            |                                                                |                                          |  |
| аудиторные занятия      | 40                                                             |                                          |  |
| самостоятельная работа  | 32                                                             |                                          |  |
| часов на контроль       | 36                                                             |                                          |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) |     | <b>6 (3.2)</b> |     | Итого |  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|----------------|-----|-------|--|
| Неделя                                                                    |     | 11 5/6         |     |       |  |
| Вид занятий                                                               | уп  | рп             | уп  | рп    |  |
| Лекции                                                                    | 20  | 20             | 20  | 20    |  |
| Практические                                                              | 20  | 20             | 20  | 20    |  |
| Итого ауд.                                                                | 40  | 40             | 40  | 40    |  |
| Контактная работа                                                         | 40  | 40             | 40  | 40    |  |
| Сам. работа                                                               | 32  | 32             | 32  | 32    |  |
| Часы на контроль                                                          | 36  | 36             | 36  | 36    |  |
| Итого                                                                     | 108 | 108            | 108 | 108   |  |

Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся системных теоретических знаний и практических навыков для эффективной организации, управления и продвижения кейтеринговой деятельности. Это включает в себя способность проектировать, внедрять и контролировать процессы выездного обслуживания на основе отраслевых стандартов качества, рационального использования ресурсов (включая персонал) и применения современных инструментов менеджмента и маркетинга для обеспечения конкурентоспособности кейтеринговой компании. |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.02 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.2             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.3             | Технологии ресторанного сервиса                                                                                       |            |
| 2.1.4             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.2             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |

### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

|                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |  |
| ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей                                      |  |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                    | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|--------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                                             |                |       |             |                          |            |            |
| 1.1         | Теоретические основы кейтеринга в ресторанном бизнесе /Тема/ | 6              |       |             |                          |            |            |

|     |                                                             |   |   |                                                  |                                                                                          |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2 | Теоретические основы кейтеринга в ресторанном бизнесе /Лек/ | 6 | 2 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3 | Теоретические основы кейтеринга в ресторанном бизнесе /Пр/  | 6 | 2 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | Теоретические основы кейтеринга в ресторанном бизнесе /Ср/  | 6 | 3 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.5 | Организация кейтеринговых компаний /Тема/                   | 6 |   |                                                  |                                                                                          |  |  |
| 1.6 | Организация кейтеринговых компаний /Лек/                    | 6 | 4 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
| 1.7 | Организация кейтеринговых компаний /Пр/                     | 6 | 2 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
| 1.8 | Организация кейтеринговых компаний /Ср/                     | 6 | 3 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                            |   |   |                                                  |                                                                                          |  |  |
| 2.1 | Персонал кейтеринговой компании /Тема/                      | 6 |   |                                                  |                                                                                          |  |  |
| 2.2 | Персонал кейтеринговой компании /Лек/                       | 6 | 2 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |

|      |                                                                         |   |    |                                                  |                                                                                          |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------|---|----|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2.3  | Персонал кейтеринговой компании /Пр/                                    | 6 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4  | Персонал кейтеринговой компании /Ср/                                    | 6 | 10 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5  | Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании /Тема/ | 6 |    |                                                  |                                                                                          |  |  |
| 2.6  | Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании /Лек/  | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.7  | Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании /Пр/   | 6 | 8  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8  | Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании /Ср/   | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.9  | Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании /Тема/             | 6 |    |                                                  |                                                                                          |  |  |
| 2.10 | Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании /Лек/              | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
| 2.11 | Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании /Пр/               | 6 | 4  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |



|      |                                                                  |   |    |                                                                            |                                                                              |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 2.12 | Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании<br><br>/Ср/ | 6 | 10 | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                                                     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 2.13 | экзамен /Тема/                                                   | 6 |    |                                                                            |                                                                              |  |  |
| 2.14 | экзамен /Экзамен/                                                | 6 | 36 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5<br>Л1.6Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

1. Принципы классификации кейтеринга.
2. Преимущества и недостатки кейтеринга в ресторанной деятельности.
3. Развитие кейтеринга в России из за рубежом
4. Виды кейтерингового обслуживания
5. Формирование коммерческого предложения
6. Специфика кейтеринг-служб.
7. Основные особенности компаний, занимающихся кейтерингом
8. Организационные структуры кейтеринговых компаний.
9. Применение аутсорсинга в работе кейтеринговой компании.
10. Роль персонала в сфере кейтерингового обслуживания

#### 2. Практические работы

##### Практическая работа 1.

Тема: Рынок кейтеринговых услуг в России

Задание. Проанализируйте рынок кейтеринговых услуг в России за последние 3 года. Визуализируйте полученные данные в виде презентации.

##### Практическая работа 2.

Тема: Создание концептуальных предприятий общественного питания

Вариант 1. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.

Вариант 2. Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Лидеры мировой кейтеринг индустрии
2. Роль кейтеринга в сфере общественного питания
3. Виды выездного ресторанного обслуживания
4. Особенности организации летнего кейтеринга
5. Пикник как вид выездного обслуживания

### 5.3. Фонд оценочных средств

#### ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

##### 1. Вопросы к экзамену

1. Что такое кейтеринг?
2. Охарактеризовать основные современные направления кейтеринга.
3. Рассмотреть деятельность иностранных кейтеринговых компаний на мировом и отечественном рынках услуг питания.
4. Охарактеризовать процесс формирования ответственного рынка кейтеринговых услуг.
5. Охарактеризовать структуру отечественного рынка кейтеринговых услуг.)
6. Охарактеризовать различные виды кейтеринга.
7. Охарактеризовать профильную кейтеринговую компанию.
8. Кейтеринг как диверсификация существующего бизнеса.

9. Малая профильная кейтеринговая компания: преимущества и недостатки.

10. Использование возможностей аутсорсинга в кейтеринге.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос  
Практическая работа  
Презентации  
Реферат  
Контрольная работа  
Вопросы к экзамену

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат но-сит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, мате-риал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

Эссе:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Позиция автора не выражена или неясна, аргументация отсутствует, материал не организован и не логичен, нарушены требования к оформлению.

Низкий (Удовлетворительно) - Позиция автора обозначена, но аргументация слабая, логика изложений нарушена местами, структура неполная, стиль неровный.

Средний (Хорошо) - Позиция автора изложена ясно, приводит убедительные аргументы, логичное и связное изложение, соответствующая структура (введение, основная часть, заключение), стиль соответствует сути жанра.

Высокий (Отлично) - Оригинальная и четко выраженная авторская позиция, глубокие и разносторонние аргументы,

блестящее логическое построение, совершенное соответствие эссе, образный и выразительный стиль, демонстрирующее личное видение проблемы, идеальное оформление.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                            | Издательство, год        |
|------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Л1.1 | Сологубова Г. С.                                                       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов                                                                                                    | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.2 | Баранов Б. А.,<br>Скоркина И. А.                                       | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов                                                                                                                | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.3 | Марченко В. В.,<br>Данилов А. М.,<br>Судакова Н. В.,<br>Бучахчан Ж. В. | Кухня народов Кавказа: практикум. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат             | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.4 |                                                                        | Кухня народов мира: учебное пособие. направление подготовки 19.03.02 – продукты питания из растительного сырья. профиль подготовки «технология организации ресторанного дела». бакалавриат          | Ставрополь: СКФУ, 2016   |
| Л1.5 | Мантрова А. В.                                                         | Технология и организация питания: учебное пособие для студентов направлений подготовки 43.03.03 «гостиничное дело», 38.03.02 «менеджмент» (профиль «менеджмент гостинично-ресторанных предприятий») | Москва: РУТ (МИИТ), 2019 |
| Л1.6 | Автюхова О. В.                                                         | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие                                                                                                                             | Омск: ОмГТУ, 2022        |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                 | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                                | Издательство, год           |
|------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.1 | Сологубова Г. С.                                    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2024         |
| Л2.2 | Романова Н. К., Селю<br>Е. С., Решетник О. А.       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания                                                                                                                                                                                           | Казань: КНИТУ, 2016         |
| Л2.3 | Денисович Ю. Ю.                                     | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие                                                                                                                                                                            | Благовещенск: ДальГАУ, 2015 |
| Л2.4 | Никифорова Т. А.                                    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания             | Оренбург: ОГУ, 2019         |
| Л2.5 | Слезко Е. И.,<br>Гапонова В. Е.,<br>Купреенко А. И. | Тестовые задания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Брянск: Брянский ГАУ, 2022  |
| Л2.6 | Сологубова Г. С.                                    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                                         | Москва: Юрайт, 2025         |

|                                                                        |                                      |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы |                                      |
| Э1                                                                     | Информационно-правовой портал Гарант |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э2                                                                                                                     | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ                                                                                                                                                                           |
| Э3                                                                                                                     | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.1.1                                                                                                                | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6.3.1.2                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.1.3                                                                                                                | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.4                                                                                                                | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.5                                                                                                                | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6                                                                                                                | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7                                                                                                                | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                                                                | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6.3.2.2                                                                                                                | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.3                                                                                                                | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                             |
| 6.3.2.4                                                                                                                | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.5                                                                                                                | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.6                                                                                                                | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.7                                                                                                                | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.8                                                                                                                | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.9                                                                                                                | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.10                                                                                                               | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.11                                                                                                               | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.12                                                                                                               | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.13                                                                                                               | 11.РАСКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                           |
| 6.3.2.14                                                                                                               | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.15                                                                                                               | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.16                                                                                                               | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |
| <b>7. МТО (оборудование и технические средства обучения)</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)</p> <p>1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025</p> <p>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)"</p> |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме экзамена.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Экзамен может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы билета. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.). Тест содержит 50 вопросов и ситуационных задач.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

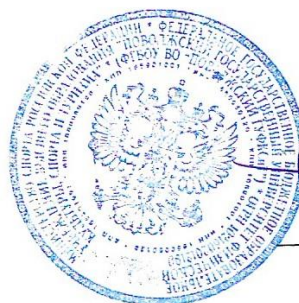
- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.







МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
 22.05.15 г.

## Рабочая программа дисциплины Барное дело

|                         |                                                                |                            |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 6                   |  |
| аудиторные занятия      | 52                                                             |                            |  |
| самостоятельная работа  | 56                                                             |                            |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.</b> <b>&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>6 (3.2)</b> |     | Итого |     |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                                  | 11 5/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                             | УП             | РП  | УП    | РП  |
| Лекции                                                                  | 20             | 20  | 20    | 20  |
| Практические                                                            | 32             | 32  | 32    | 32  |
| Итого ауд.                                                              | 52             | 52  | 52    | 52  |
| Контактная работа                                                       | 52             | 52  | 52    | 52  |
| Сам. работа                                                             | 56             | 56  | 56    | 56  |
| Итого                                                                   | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся системных теоретических знаний и практических компетенций, необходимых для профессиональной организации и осуществления деятельности в сфере барного сервиса |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.03 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.2             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.3             | Технологии ресторанного сервиса                                                                                       |            |
| 2.1.4             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.2             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

|                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |  |
| ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей                                      |  |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                      | Литература и эл. ресурсы                                     | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|-------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                          |                |       |                                                  |                                                              |            |            |
| 1.1         | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Тема/             | 6              |       |                                                  |                                                              |            |            |
| 1.2         | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Лек/              | 6              | 2     | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |            |            |

|     |                                                                                   |   |    |                                                  |                                                             |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|---|----|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.3 | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Пр/                                                       | 6 | 6  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Ср/                                                       | 6 | 10 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.5 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Тема/ | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 1.6 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Лек/  | 6 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
| 1.7 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Пр/   | 6 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
| 1.8 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Ср/   | 6 | 15 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                                                  |   |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.1 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Тема/                                           | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.2 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Лек/                                            | 6 | 2  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Пр/                                             | 6 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Ср/                                             | 6 | 10 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Тема/  | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.6 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Лек/   | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.7 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Пр/    | 6 | 8  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Ср/    | 6 | 10 | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |

|      |                                                       |   |    |                        |                                                 |  |  |
|------|-------------------------------------------------------|---|----|------------------------|-------------------------------------------------|--|--|
| 2.9  | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Тема/ | 6 |    |                        |                                                 |  |  |
| 2.10 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Лек/  | 6 | 6  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |
| 2.11 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Пр/   | 6 | 6  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |
| 2.12 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ /Ср/      | 6 | 11 | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для собеседования (устного опроса)

1. Дайте определение бара.
2. Откуда родом бары?
3. Какие признаки положены в классификацию баров?
4. Какие бывают бары по специфике обслуживания потребителей?
5. Назовите, какие бывают бары по ассортименту продукции, по времени работы.
6. Дайте определение карты вин.
7. Назовите основной ассортимент карты вин.
8. Что такое преysкyрант на алкогольные напитки?
9. Что указывают в карте вин?
10. Назовите последовательность расположения алкогольных напитков в карте вин.
11. В чем заключается подготовка посуды и приборов к обслуживанию?
12. Назовите 4 этапа подготовки бара к обслуживанию?
13. Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?
14. Что необходимо, для бесперебойной работы бара?
15. В чем заключается профессиональная этика бармена?
16. Перечислите какие формы обслуживания вы знаете, дайте краткую характеристику

#### 2. Практические работы

##### Практическая работа 1.

Немного истории. Впишите пропущенные слова в тексте: Родина баров \_\_\_\_\_. Сначала питейные заведения назывались \_\_\_\_\_. Питейные делили на две части \_\_\_\_\_. Вместо деревянного прилавка появились \_\_\_\_\_. Хозяин бара не хотел \_\_\_\_\_. В конце 80-х годов XIX века в американских барах придумали \_\_\_\_\_. В Англии еще в XIX веке баром называлось \_\_\_\_\_. После Первой Мировой Войны в Англии появились \_\_\_\_\_.

##### Практическая работа 2.

##### Практическое задание:

Выполните творческое задание:

- составьте и оформите карту вин для:
  - для пивного бара;
  - для винного бара.
- выполните презентацию «Карта вин»;
- предложите дизайн карты вин.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Современные подходы к созданию баров.
2. Прогнозы развития баров.
3. Инструкция по охране труда бармена.
4. Происхождение напитков и коктейлей.
5. История возникновения баров.

### 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Вопросы к зачёту
1. Чем пивной бар отличается от винного?

2. Какая продукция реализуется в винном баре?
3. Охарактеризуйте следующие виды баров: лобби, пул, сервис.
4. Какой бар организуют для небольшого коллектива сотрудников фирмы?
5. Предложите закуски для пивного и коктейль-бара.
6. Дайте определению бару.
7. Чем отличается паб от бара.
8. Что положено в основу классификации баров.
9. Охарактеризуйте особенности работы баров разных типов.
10. Какой ассортимент продукции характерен для разных видов баров.
11. Назовите классы баров.
12. Назовите категории работников бара.
13. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу бара?
14. Что должен знать бармен? 10. Какими манерами должен обладать бармен?
15. Какие требования предъявляются к внешнему виду бармена?
16. Что входит в обязанности бармена?
17. Какую структуру имеет материально-техническая база баров?
18. Виды элементов дизайна интерьера баров в зависимости от их направленности.
19. Характеристика основных помещений бара.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос  
Практическая работа  
Презентации  
Реферат  
Контрольная работа  
Вопросы к зачёту

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Контрольная работа:</p> <p>Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.</p> <p>Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.</p> <p>Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.</p> <p>Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.</p> <p>Эссе:</p> <p>Не аттестован (Не удовлетворительно) - Позиция автора не выражена или неясна, аргументация отсутствует, материал не организован и не логичен, нарушены требования к оформлению.</p> <p>Низкий (Удовлетворительно) - Позиция автора обозначена, но аргументация слабая, логика изложений нарушена местами, структура неполная, стиль неровный.</p> <p>Средний (Хорошо) - Позиция автора изложена ясно, приводит убедительные аргументы, логичное и связное изложение, соответствующая структура (введение, основная часть, заключение), стиль соответствует сути жанра.</p> <p>Высокий (Отлично) - Оригинальная и четко выраженная авторская позиция, глубокие и разносторонние аргументы, блестящее логическое построение, совершенное соответствие эссе, образный и выразительный стиль, демонстрирующее личное видение проблемы, идеальное оформление.</p> <p>Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.</p> <p>Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.</p> <p>При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:</p> <p>Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.</p> <p>Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.</p> <p>Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.</p> <p>Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 6.1. Рекомендуемая литература                                           |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
| 6.1.1. Основная литература                                              |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
|                                                                         | Авторы, составители                                                                                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                    | Издательство, год              |
| Л1.1                                                                    | Автюхова О. В.                                                                                                                         | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие                                                                                                                                                                                     | Омск: ОмГТУ, 2022              |
| Л1.2                                                                    | Власова Ж. А.                                                                                                                          | Технология напитков и барное дело: методические указания к лабораторным работам                                                                                                                                                                             | Владикавказ: Горский ГАУ, 2023 |
| Л1.3                                                                    | Баранов Б. А., Скоркина И. А.                                                                                                          | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов                                                                                                                                                                                | Москва: Юрайт, 2025            |
| 6.1.2. Дополнительная литература                                        |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
|                                                                         | Авторы, составители                                                                                                                    | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                    | Издательство, год              |
| Л2.1                                                                    | Сологубова Г. С.                                                                                                                       | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                             | Москва: Юрайт, 2024            |
| Л2.2                                                                    | Денисович Ю. Ю.                                                                                                                        | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие                                                                                                                                                                | Благовещенск: ДальГАУ, 2015    |
| Л2.3                                                                    | Никифорова Т. А.                                                                                                                       | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Оренбург: ОГУ, 2019            |
| Л2.4                                                                    |                                                                                                                                        | Барное дело: методические указания                                                                                                                                                                                                                          | Челябинск: ЮУрГУ, 2015         |
| Л2.5                                                                    | Сологубова Г. С.                                                                                                                       | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                             | Москва: Юрайт, 2025            |
| 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
| Э1                                                                      | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |
| Э2                                                                      | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |

|                                                                                                                        |                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ЭЗ                                                                                                                     | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт |
| <b>6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства</b> |                                                                           |
| 6.3.1.1                                                                                                                | Перечень программного обеспечения                                         |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.2                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.1.3                                                                              | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.4                                                                              | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.5                                                                              | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6                                                                              | ИС.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                              | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6.3.2.2                                                                              | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.3                                                                              | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.4                                                                              | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.5                                                                              | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.6                                                                              | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.7                                                                              | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.8                                                                              | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.9                                                                              | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.10                                                                             | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.11                                                                             | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.12                                                                             | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.13                                                                             | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.14                                                                             | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.15                                                                             | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.16                                                                             | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету.<br>"Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016<br>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)<br>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)<br>ИС.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025<br>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>                       |
| Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации                                       |
| Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и |

промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация– оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачета.

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Каждый билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем);

самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

## Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

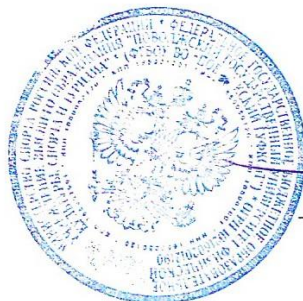
- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
 22.05.23 г.

## Рабочая программа дисциплины **Культура напитков мира**

|                         |                                                                |                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                            |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 6                   |
| аудиторные занятия      | 52                                                             |                            |
| самостоятельная работа  | 56                                                             |                            |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>6 (3.2)</b> |     | Итого |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Недель                                                                    | 11 5/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 20             | 20  | 20    | 20  |
| Практические                                                              | 32             | 32  | 32    | 32  |
| Итого ауд.                                                                | 52             | 52  | 52    | 52  |
| Контактная работа                                                         | 52             | 52  | 52    | 52  |
| Сам. работа                                                               | 56             | 56  | 56    | 56  |
| Итого                                                                     | 108            | 108 | 108   | 108 |



Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся системных теоретических знаний и практических компетенций, необходимых для профессиональной организации и осуществления деятельности в сфере барного сервиса |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.03 |
| <b>2.1</b>        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.2             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.3             | Технологии ресторанного сервиса                                                                                       |            |
| 2.1.4             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |            |
| 2.2.2             | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                            |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

|                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |  |
| ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей                                      |  |

|          |                                                                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | теоретических основы организации технологических процессов обслуживания в ресторанной деятельности                                                                       |
| Уметь:   | выбирать оптимальные технологические процессы обслуживания в ресторанной деятельности отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания |
| Владеть: | навыками адаптации ресторанных технологий в соответствии с запросами потребителей, а также требованиям безопасности.                                                     |

|                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:   | исторические этапы, современные тенденции, нормативные документы, стандарты обслуживания, принципы организации производства и клиентоориентированной культуры предприятия питания как базу для анализа и совершенствования сервисных процессов.                       |
| Уметь:   | анализировать процессы обслуживания, выявлять их слабые места с учетом требований потребителей и рыночных трендов, а также разрабатывать конкретные предложения по их совершенствованию в области технологии, меню, корпоративной культуры и работы с гостями.        |
| Владеть: | методологией разработки проектов и рекомендаций по оптимизации процессов обслуживания, включая применение инновационных технологий, инструментов формирования эффективного меню, разрешения конфликтов и создания комфортной сервисной среды на предприятиях питания. |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                      | Литература и эл. ресурсы                                     | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|-------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b>                          |                |       |                                                  |                                                              |            |            |
| 1.1         | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Тема/             | 6              |       |                                                  |                                                              |            |            |
| 1.2         | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Лек/              | 6              | 2     | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |            |            |

|     |                                                                                   |   |    |                                                  |                                                             |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|---|----|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.3 | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Пр/                                                       | 6 | 6  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4 | ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БАРАХ /Ср/                                                       | 6 | 10 | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.5 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Тема/ | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 1.6 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Лек/  | 6 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
| 1.7 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Пр/   | 6 | 8  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
| 1.8 | ВИНОГРАДСТВО И ВИНОДЕЛИЕ<br>ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА<br>ВИНОГРАДНЫХ ВИН<br>/Ср/   | 6 | 15 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5             |  |  |
|     | <b>Раздел 2.</b>                                                                  |   |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.1 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Тема/                                           | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.2 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Лек/                                            | 6 | 2  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Пр/                                             | 6 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4 | АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ<br>(БАЗОВЫЕ) /Ср/                                             | 6 | 10 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Тема/  | 6 |    |                                                  |                                                             |  |  |
| 2.6 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Лек/   | 6 | 6  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.7 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Пр/    | 6 | 8  | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8 | КЛАССИФИКАЦИЯ И МЕТОДЫ<br>ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ<br>НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ) /Ср/    | 6 | 10 | ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |

|      |                                                       |   |    |                        |                                                 |  |  |
|------|-------------------------------------------------------|---|----|------------------------|-------------------------------------------------|--|--|
| 2.9  | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Тема/ | 6 |    |                        |                                                 |  |  |
| 2.10 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Лек/  | 6 | 6  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |
| 2.11 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ<br>/Пр/   | 6 | 6  | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |
| 2.12 | КОКТЕЙЛИ АПЕРИТИВЫ И<br>КОКТЕЙЛИ ДИДЖЕСТИВЫ /Ср/      | 6 | 11 | ПК-2.1-B1<br>ПК-2.3-B1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5 |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для собеседования (устного опроса)

1. Дайте определение бара.
2. Откуда родом бары?
3. Какие признаки положены в классификацию баров?
4. Какие бывают бары по специфике обслуживания потребителей?
5. Назовите, какие бывают бары по ассортименту продукции, по времени работы.
6. Дайте определение карты вин.
7. Назовите основной ассортимент карты вин.
8. Что такое преysкурant на алкогольные напитки?
9. Что указывают в карте вин?
10. Назовите последовательность расположения алкогольных напитков в карте вин.
11. В чем заключается подготовка посуды и приборов к обслуживанию?
12. Назовите 4 этапа подготовки бара к обслуживанию?
13. Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?
14. Что необходимо, для бесперебойной работы бара?
15. В чем заключается профессиональная этика бармена?
16. Перечислите какие формы обслуживания вы знаете, дайте краткую характеристику

#### 2. Практические работы

##### Практическая работа 1.

Основные производственные процессы получения алкогольных напитков:

##### Брожение

Естественный процесс получения спирта из сахара. Основой может стать любой продукт, в составе которого есть сахар.

Если без углубления в теорию, то процесс брожения можно объяснить действием дрожжевых грибов — бактерий, находящихся повсюду в окружающей нас среде. А сахар — одно из самых любимых блюд в их рационе.

Именно процесс поглощения сахара с последующим выделением углекислого газа и образования спирта называется брожением. Примеры такого взаимодействия мы видим и в повседневной жизни. Кисловатый запах и характерные пузырьки, которые спустя несколько дней появляются на поверхности забытого на столе сока — ни что иное, как пример классического брожения.

Процесс имеет свои “алкогольные” рамки. Когда концентрация спирта превышает отметку в 14,5 градусов, грибки умирают. Поэтому путем брожения можно получить лишь некрепкие напитки — например, пиво или вино.

##### Дистилляция

Используется для создания более крепких напитков — джина, виски, рома и т.д. Продукт брожения — брага — нагревается, в результате чего от нее начинают отделяться летучие компоненты — спиртовые пары. Затем они охлаждаются и конденсируются в жидкость.

Если сказать проще, то от имевшейся браги под действием температуры мы отделяем более чистый и крепкий спирт, который попадает уже в другую емкость. Вкус полученного дистиллята будет зависеть от исходного продукта. Если это была виноградная брага, на выходе мы получаем невыдержанный бренди. Зерновая дает жизнь будущему виски или полугару.

##### Ректификация

Более сложный процесс получения максимально чистого и крепкого спирта. Ректификация известна также как непрерывная перегонка. Происходит это в ректификационных колоннах, оснащенных специальными тарелками, благодаря которым процесс теплообмена проходит качественнее и быстрее. Сверху идет подача сырья, а снизу подается пар. Горячий пар непрерывно взаимодействует с жидкостью, “забирая” из нее чистый, крепкий спирт.

##### Мацерация

Один из самых простых процессов, известный большинству под гораздо более тривиальным названием — настаивание.

Схема такова: берем исходник — ягоды, фрукты, травы — заливаем спиртом и ждем. Спирт, взаимодействуя с исходным сырьем, насыщается его вкусом и ароматом, что на выходе дает нам такие любимые в своем разнообразии настойки.

#### Соложение

Метод используется в основном для производства виски и пива. Если коротко, соложение — это процесс получения солода. За основу берется любое злаковое сырье — рожь, пшеница, ячмень, которое вымачивается в воде, где оно прорастает, набухает, приобретает насыщенность. Далее следует этап сушки. К примеру, для производства виски солод сушат дымом от горящего торфа, древесного угля или буковых стружек.

Сушка останавливает процесс прорастивания. Кроме того, сухой солод приобретает характерный аромат и насыщенность. Полученный продукт перемалывают в муку, которая используется для дальнейшего брожения. Зачем так заморачиваться? Для раскрытия того самого “дымного” вкуса и аромата, за который ценится виски.

#### Купажирование

Купажировать можно практически любой напиток, но в каждом отдельном случае будет свой сценарий. Выражаясь простым языком, купажирование — это смешивание. Смешивать можно что угодно — несколько видов компонентов, одни и те же компоненты разного срока выдержки или сырья и так далее.

Наглядные примеры: купажированный виски — это смесь солодового виски с зерновым, купажированные вина представляют собой ансамбль из нескольких виноградных сортов. Купаж для коньяка — смесь нескольких спиртов разного срока выдержки. Чем больше труда вкладывается в смешивание, тем дороже на выходе получается напиток.

#### Выдержка

Процесс насыщения напитка специфичными нотами — древесными, фруктовыми. Чаще всего это происходит в дубовых бочках. Но и здесь все очень не просто. Бочки могут быть обожженными или необожженными, круглыми и овальными.

Виски могут выдерживать в бочке, в которой до этого выдерживался портвейн или херес. И все с одной целью — придать напитку особый вкусо-ароматический букет.

Задание: приведите пример минимум трёх марок напитков по каждому из процессов производства

#### Практическая работа 2.

##### Практическое задание:

Выполните творческое задание:

- составьте и оформите карту вин для:

- для пивного бара;

- для винного бара.

- выполните презентацию «Карта вин»;

- предложите дизайн карты вин.

## 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Классификация и технология производства вин.
2. Французские вина: категории вин, сорта винограда, выращиваемого во Франции, характеристика вин по районам производства.
3. Итальянские вина: классификация, основные винодельческие регионы
4. Происхождение напитков и коктейлей.
5. Особенность производства игристых и шампанских вин, классификация, подача.

## 5.3. Фонд оценочных средств

### ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Вопросы к зачёту
1. Чем пивной бар отличается от винного?
2. Какая продукция реализуется в винном баре?
3. Охарактеризуйте следующие виды баров: лобби, пул, сервис.
4. Какой бар организуют для небольшого коллектива сотрудников фирмы?
5. Предложите закуски для пивного и коктейль-бара.
6. Дайте определение бару.
7. Чем отличается паб от бара.
8. Что положено в основу классификации баров.
9. Охарактеризуйте особенности работы баров разных типов.
10. Какой ассортимент продукции характерен для разных видов баров.
11. Назовите классы баров.
12. Назовите категории работников бара.
13. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу бара?
14. Что должен знать бармен? 10. Какими манерами должен обладать бармен?
15. Какие требования предъявляются к внешнему виду бармена?
16. Что входит в обязанности бармена?
17. Какую структуру имеет материально-техническая база баров?
18. Виды элементов дизайна интерьера баров в зависимости от их направленности.
19. Характеристика основных помещений бара.
20. Вина: особенности и классификация
21. Безалкогольные горячие напитки: чай. История возникновения, виды и правила употребления.
22. Безалкогольные горячие напитки: кофе. История возникновения, виды и правила употребления.

23. Безалкогольные горячие напитки: какао. История возникновения, виды и правила употребления.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос  
Практическая работа  
Презентации  
Реферат  
Контрольная работа  
Вопросы к зачёту

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители              | Заглавие                                                                        | Издательство, год              |
|------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Л1.1 | Автюхова О. В.                   | Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: учеб. пособие         | Омск: ОмГТУ, 2022              |
| Л1.2 | Власова Ж. А.                    | Технология напитков и барное дело: методические указания к лабораторным работам | Владикавказ: Горский ГАУ, 2023 |
| Л1.3 | Баранов Б. А.,<br>Скоркина И. А. | Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов    | Москва: Юрайт, 2025            |

##### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители | Заглавие                                                                                                                                                                                                                                                    | Издательство, год           |
|------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Л2.1 | Сологубова Г. С.    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                             | Москва: Юрайт, 2024         |
| Л2.2 | Денисович Ю. Ю.     | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. В 2 ч. Ч. 1: Учебное пособие                                                                                                                                                                | Благовещенск: ДальГАУ, 2015 |
| Л2.3 | Никифорова Т. А.    | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания | Оренбург: ОГУ, 2019         |
| Л2.4 |                     | Барное дело: методические указания                                                                                                                                                                                                                          | Челябинск: ЮУрГУ, 2015      |
| Л2.5 | Сологубова Г. С.    | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для спо                                                                                                                                                                             | Москва: Юрайт, 2025         |

#### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                   |
| Э2 | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ |
| Э3 | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                              |

##### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6.3.1.2 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.1.3 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.4 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.5 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |

##### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|         |                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем       |
| 6.3.2.2 | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам): |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.3  | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                            |
| 6.3.2.4  | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.  |
| 6.3.2.5  | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                         |
| 6.3.2.6  | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.7  | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                    |
| 6.3.2.8  | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                            |
| 6.3.2.9  | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                             |
| 6.3.2.10 | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                          |
| 6.3.2.11 | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                    |
| 6.3.2.12 | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.13 | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                             |
| 6.3.2.14 | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                          |
| 6.3.2.15 | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                      |
| 6.3.2.16 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                      |

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)</p> <p>1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025</p> <p>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)"</p> |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-



ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачета.

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Каждый билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее

запоминание.

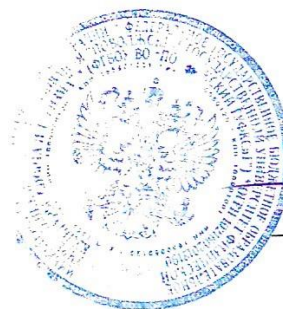
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
22.05.15 г.

## Рабочая программа дисциплины **Курортоведение**

|                         |                                                                |                                        |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                                        |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                                        |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                                        |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                                        |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                                        |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты 7 |  |
| в том числе:            |                                                                |                                        |  |
| аудиторные занятия      | 50                                                             |                                        |  |
| самостоятельная работа  | 58                                                             |                                        |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Распределение часов дисциплины по семестрам                               |                |     |       |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>7 (4.1)</b> |     | Итого |     |
| Неделя                                                                    | 17 2/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                              | 34             | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                                                | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                                                         | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                                               | 58             | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                                                     | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся системных теоретических знаний и практических навыков по анализу, оценке и мониторингу инфраструктуры и ресурсов рынка санаторно-курортных услуг для эффективного применения этой информации в профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства. |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.04 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.2             | Введение в гостиничную деятельность                                                                                   |            |
| 2.1.3             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.4             | Анимационная деятельность в гостиницах и ресторанах                                                                   |            |
| 2.1.5             | Организация приема и обслуживания клиентов                                                                            |            |
| 2.1.6             | Технологии гостиничной деятельности                                                                                   |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                  |            |
| 2.2.2             | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                              |            |
| 2.2.3             | Преддипломная практика                                                                                                |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей**

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

Знать:

основные теоретические аспекты, исторические этапы развития, виды и технологические особенности предоставления современных курортных услуг (бальнеологических, пелоидотерапии, климатотерапии, физиотерапии) и инфраструктуры.

Уметь:

анализировать и оценивать курортно-рекреационные ресурсы, технологии обслуживания и организацию работы санаторно-курортных предприятий для эффективного применения современных методов, отвечающих требованиям потребителей.

Владеть:

методиками мониторинга и оценки рынка основных видов курортных услуг, а также навыками применения технологий их предоставления в соответствии с современными стандартами и принципами санаторно-курортного лечения.

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Знать:

теоретические основы, историю, виды и современные технологии предоставления курортных услуг, а также структуру и принципы работы санаторно-курортных организаций для анализа их деятельности.

Уметь:

проводить мониторинг рынка и оценивать качество различных курортных услуг (лечебных, оздоровительных, инфраструктурных) с целью выявления узких мест и возможностей для улучшения процессов обслуживания.

Владеть:

методами разработки конкретных предложений по совершенствованию технологий и процессов обслуживания в санаторно-курортных организациях на основе анализа ресурсов, потребностей клиентов и современных тенденций рынка.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                    | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|--------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1. Раздел 1</b>                                    |                |       |             |                          |            |            |
| 1.1         | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА. ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Тема/ | 7              |       |             |                          |            |            |

|      |                                                                                        |   |    |                                     |                                                                                  |  |  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Лек/                      | 7 | 4  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Пр/                       | 7 | 6  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3      |  |  |
| 1.4  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Ср/                       | 7 | 8  | ПК-2.1-31<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3      |  |  |
| 1.5  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Тема/                       | 7 |    |                                     |                                                                                  |  |  |
| 1.6  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Лек/                        | 7 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3      |  |  |
| 1.7  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Пр/                         | 7 | 14 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3      |  |  |
| 1.8  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Ср/                         | 7 | 15 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3      |  |  |
| 1.9  | ВИДЫ ГОСТИНИЧНЫХ<br>ПРЕДПРИЯТИЙ НА КУРОРТЕ.<br>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ<br>САНАТОРИЯ. /Тема/ | 7 |    |                                     |                                                                                  |  |  |
| 1.10 | ВИДЫ ГОСТИНИЧНЫХ<br>ПРЕДПРИЯТИЙ НА КУРОРТЕ.<br>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ<br>САНАТОРИЯ. /Лек/  | 7 | 2  | ПК-2.1-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6                  |  |  |
| 1.11 | ВИДЫ ГОСТИНИЧНЫХ<br>ПРЕДПРИЯТИЙ НА КУРОРТЕ.<br>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ<br>САНАТОРИЯ. /Пр/   | 7 | 2  | ПК-2.1-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6                  |  |  |

|      |                                                                                            |   |   |                                     |                                                                 |  |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.12 | ВИДЫ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ НА КУРОРТЕ. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ САНАТОРИЯ. /Ср/                | 7 | 2 | ПК-2.1-В1                           | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.13 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Тема/                               | 7 |   |                                     |                                                                 |  |  |
| 1.14 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Лек/                                | 7 | 2 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.15 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Пр/                                 | 7 | 2 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.16 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Ср/                                 | 7 | 4 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.17 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Тема/                | 7 |   |                                     |                                                                 |  |  |
| 1.18 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Лек/                 | 7 | 2 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.19 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Пр/                  | 7 | 2 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.20 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Ср/                  | 7 | 6 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.21 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Тема/ | 7 |   |                                     |                                                                 |  |  |
| 1.22 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Лек/  | 7 | 2 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.23 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Пр/   | 7 | 8 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |



|      |                                                                                          |   |    |                                     |                                                                 |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.24 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В ИНФРАСТРУКТУРЕ КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Ср/ | 7 | 23 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3<br>Л1.4Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|--|

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

- Вопросы для проведения собеседования (устного опроса)
  - Курортное дело и курортология, основные задачи и направления.
  - Особенности организации курортного дела в России и за рубежом.
  - Классификация курортных факторов, механизм их лечебно-оздоровительного действия.
  - Плюсы лечения в местных санаториях-профилакториях.
  - Лечебно-оздоровительный процесс на курорте, методы, принципы, особенности.
  - Преформированные физические факторы, механизм действия механических факторов.
  - Кумыс и его действие на организм человека.
  - Виды физиотерапии и действие на организм человека.
  - Характеристика курортных регионов и 1 санатория республики Марий Эл, 1 санатория республики Чувашия, 1 санатория Ульяновской области.

#### 2. Практические работы

1. Практическая работа -Тема Санаторно-курортные комплексы республики Татарстан (на примере санатория).

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций:

- Месторасположение санатория.
- Материально-техническая база санатория.
- Лечебный профиль санатория.
- Методы лечения, применяемые на санатории.
- Перспективы развития санатория.
- Практическая работа -Тема Преформированные и редкие лечебные курортные факторы.
 

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций.

  - Искусственные физические факторы, применяемые в курортной лечебной практике.
  - Методы лечебного применения электромагнитных полей и излучений.
  - Методы лечебного применения механических факторов.
  - Лечебные физические факторы термической и водной природы (Гидротерапия, Бани, Криотерапия, Парафинотерапия, Озокеритотерапия).
  - Применение редких и нетрадиционных методов оздоровления.
- Практическая работа - Тема: Рекреационные зоны и районы Российской Федерации. Зона III. Юг России.
 

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций:

  - Районы зоны.
  - Курортологическая характеристика зоны.
  - Особенности зоны.
  - Ландшафтная характеристика зоны.
  - Гидроминеральные ресурсы зоны.
  - Уникальные курорты зоны и самые известные санатории.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

- Зарождение и развитие курортов.
- Зарождение и развитие курортов в России.
- История развития санаторно-курортного дела в советский период.
- Учреждения лечебно-оздоровительного отдыха на курортах.
- Курортные факторы: понятие, классификация, возможности использования в лечебных и оздоровительных целях.
- Лечебные минеральные воды.
- Лечебные грязи.
- Климатотерапия.

### 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Вопросы к зачёту
  - Развитие курортного дела в дореволюционной России.
  - Советский этап развития курортного дела.
  - Современный этап развития курортного дела, характеристика, особенности.
  - Курортно-рекреационные ресурсы, свойства, происхождение, назначение.

5. Природные лечебные ресурсы Российской Федерации, понятия особенности.
  6. Зона I. Европейский Север России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  7. Типы и виды рекреационно-реабилитационных учреждений.
  8. Зона II. Центр России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  9. Зона III. Юг России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  10. Основные службы санаторно-курортных учреждений.
  11. Минеральные воды как основной природный лечебный фактор.
  12. Лечебные грязи, значение как природного лечебного фактора.
  13. Рекреационные зоны РФ. Их характеристика.
  14. Минеральные воды, происхождение, использование в оздоровительных целях.
  15. Классификация минеральных вод, использование для внутреннего применения.
2. Тестовые задания
1. К учреждениям профилактического типа относятся
    - a) санатории
    - b) санаторий-профилакторий
    - c) туристические базы
    - d) пансионаты
    - e) верно a) и b)
  2. Минимальными показателями минерализации минеральных вод для наружного воздействия является содержание неорганических солей в количестве
    - a) 1 г/л
    - b) 2 г/л
    - c) 5 г/л
    - d) 10 г/л
    - e) 15 г/л
  3. Физиопрофилактика рахита у детей и подростков включает назначение
    - a) общих ультрафиолетовых облучений
    - b) соляных ванн
    - c) массажа и лечебной гимнастики
    - d) всего перечисленного
    - e) только a) и c)
  4. Основными средствами физиопрофилактики являются
    - a) ультрафиолетовые облучения
    - b) ингаляции фитонцидов
    - c) контрастные ванны
    - d) души
    - e) все перечисленное
  5. Организация первичной физиопрофилактики предусматривает наличие
    - a) фотария
    - b) ингалятория
    - c) водолечебного отделения
    - d) всего перечисленного
    - e) только a) и b)
  6. Организация вторичной физиопрофилактики предусматривает наличие
    - a) электросветолечебного отделения
    - b) водолечебного отделения
    - c) теплолечения
    - d) всего перечисленного
    - e) только б) и в)
  7. Для профилактики артериальной гипертензии I ст. не показано назначение
    - a) лекарственного электрофореза
    - b) индуктотермии
    - c) хвойных ванн
    - d) электросна
  8. Для профилактики обострения язвенной болезни показано назначение всех перечисленных факторов, кроме
    - a) хвойных ванн
    - b) индуктотермии
    - c) лекарственного электрофореза
    - d) электросна
  9. Для профилактики гормональных нарушений после гинекологических операций целесообразно назначение всех перечисленных факторов, кроме
    - a) электрического поля ультравысокой частоты
    - b) лекарственного электрофореза
    - c) ультразвука
    - d) импульсных токов низкой частоты

|                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устный опрос<br>Практическая работа<br>Презентации<br>Реферат<br>Тестирование<br>Контрольная работа |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>5.5. Рейтинг-план дисциплины</b> |
|-------------------------------------|

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей  
ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей  
ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до

5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 6.1. Рекомендуемая литература                                                                                   |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
| 6.1.1. Основная литература                                                                                      |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
|                                                                                                                 | Авторы, составители                                                                                                                                           | Заглавие                                                                                        | Издательство, год       |
| Л1.1                                                                                                            | Максимовская О. А.                                                                                                                                            | История курортного дела и спа-индустрии: учебное пособие для вузов                              | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л1.2                                                                                                            | Оборин М. С.                                                                                                                                                  | Экономические основы функционирования предприятий курортно-рекреационных услуг: учебное пособие | Пермь: ПГАТУ, 2023      |
| Л1.3                                                                                                            | Оборин М. С.                                                                                                                                                  | Экономика и управление предприятиями курортно-рекреационного комплекса: учебное пособие         | Пермь: ПГАТУ, 2022      |
| Л1.4                                                                                                            | Иванова Л. Ф.                                                                                                                                                 | Курортология и организация санаторно-курортного комплекса: курс лекций                          | Москва: МосГУ, 2023     |
| Л1.5                                                                                                            | Герасименко О. Н.,<br>Попов К. В.,<br>Гантимурова О. Г.,<br>Кривошеев А. Б.,<br>Толмачева А. А.,<br>Горбунова А. М.                                           | Медицинская реабилитация. Санаторно-курортное лечение: учебное пособие                          | Новосибирск: НГМУ, 2023 |
| 6.1.2. Дополнительная литература                                                                                |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
|                                                                                                                 | Авторы, составители                                                                                                                                           | Заглавие                                                                                        | Издательство, год       |
| Л2.1                                                                                                            | Скобкин С. С.                                                                                                                                                 | Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов       | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л2.2                                                                                                            | Долженко Г. П.,<br>Путрик Ю. С.,<br>Черевкова А. И.                                                                                                           | История туризма: учебник для вузов                                                              | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л2.3                                                                                                            | Мотышина М. С.,<br>Большаков А. С.,<br>Михайлов В. И.                                                                                                         | Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов                          | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л2.4                                                                                                            | Сущинская М. Д.                                                                                                                                               | Культурный туризм: учебное пособие для вузов                                                    | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л2.5                                                                                                            | Суворова Г. М.                                                                                                                                                | Безопасность в туризме: учебник для вузов                                                       | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л2.6                                                                                                            | Отнюкова М. С.                                                                                                                                                | Инновации в туризме: учебное пособие для вузов                                                  | Москва: Юрайт, 2023     |
| 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы                                          |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
| Э1                                                                                                              | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                                          |                                                                                                 |                         |
| Э2                                                                                                              | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ                        |                                                                                                 |                         |
| Э3                                                                                                              | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                                                     |                                                                                                 |                         |
| 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
| 6.3.1.1                                                                                                         | Перечень программного обеспечения                                                                                                                             |                                                                                                 |                         |
| 6.3.1.2                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                 |                         |
| 6.3.1.3                                                                                                         | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                      |                                                                                                 |                         |
| 6.3.1.4                                                                                                         | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015) |                                                                                                 |                         |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.5                                                                              | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6                                                                              | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                              | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.2                                                                              | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.3                                                                              | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.4                                                                              | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.5                                                                              | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.6                                                                              | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.7                                                                              | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.8                                                                              | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.9                                                                              | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.10                                                                             | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.11                                                                             | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.12                                                                             | 11.ПАСКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                           |
| 6.3.2.13                                                                             | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.14                                                                             | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.15                                                                             | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от                          |
| 7.2 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                     |
| 7.3 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                              |
| 7.4 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                        |
| 7.5 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
| 7.6 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и

практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Контрольная работа - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Может включать как теоретические вопросы, так и решение задач на вычисление экономических показателей, ситуационные задания.

Тестирование - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Составление теста включает в себя создание выверенной системы вопросов, собственно процедуру проведения тестирования и способ измерения полученных результатов. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять как возможность выбора из перечня ответов, так и числовой ответ, сопоставление понятий (терминов) и их определений и т.п.; занимает часть учебного занятия (10–60 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе или тестирование в системе дистанционного обучения.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачёта.

Зачёт по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Зачёт может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы зачётного билета. Каждый зачётный билет включает 1 теоретический вопрос и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.). Зачётный тест содержит 20 вопросов и ситуационных задач.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

## РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.





МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Организация санаторно-курортной деятельности**

|                         |                                                                |                                        |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                                        |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                                        |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                                        |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                                        |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                                        |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты 7 |  |
| в том числе:            |                                                                |                                        |  |
| аудиторные занятия      | 50                                                             |                                        |  |
| самостоятельная работа  | 58                                                             |                                        |  |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Распределение часов дисциплины в семестре  |         |     |       |     |
|--------------------------------------------|---------|-----|-------|-----|
| Семестр<br>(<Курс>, <Семестр<br>на курсе>) | 7 (4.1) |     | Итого |     |
| Неделя                                     | 17 2/6  |     |       |     |
| Вид занятий                                | УП      | РП  | УП    | РП  |
| Лекции                                     | 16      | 16  | 16    | 16  |
| Практические                               | 34      | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                 | 50      | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                          | 50      | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                | 58      | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                      | 108     | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Ст.преп., Матасова Алсу Камилевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у обучающихся системных теоретических знаний и практических навыков в области организации, управления и контроля за предоставлением санаторно-курортных услуг, необходимых для эффективной организации обслуживания на рынке курортно-рекреационных услуг на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей. |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.04 |
| <b>2.1</b>        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |            |
| 2.1.2             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |            |
| 2.1.3             | Введение в гостиничную деятельность                                                                                   |            |
| 2.1.4             | Специальные виды питания                                                                                              |            |
| 2.1.5             | Безопасность в сфере гостеприимства и общественного питания                                                           |            |
| 2.1.6             | Технологии ресторанного сервиса                                                                                       |            |
| 2.1.7             | Технологии гостиничной деятельности                                                                                   |            |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                  |            |
| 2.2.2             | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                              |            |
| 2.2.3             | Преддипломная практика                                                                                                |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

|                                                                                                                                 |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей</b> |                                                                                    |
| ПК-2.1:                                                                                                                         | Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей |

Знать:

основные теоретические аспекты, исторические этапы развития, виды и технологические особенности предоставления современных курортных услуг (бальнеологических, пелоидотерапии, климатотерапии, физиотерапии) и инфраструктуры.

Уметь:

анализировать и оценивать курортно-рекреационные ресурсы, технологии обслуживания и организацию работы санаторно-курортных предприятий для эффективного применения современных методов, отвечающих требованиям потребителей.

Владеть:

методиками мониторинга и оценки рынка основных видов курортных услуг, а также навыками применения технологий их предоставления в соответствии с современными стандартами и принципами санаторно-курортного лечения.

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Знать:

теоретические основы, историю, виды и современные технологии предоставления курортных услуг, а также структуру и принципы работы санаторно-курортных организаций для анализа их деятельности.

Уметь:

проводить мониторинг рынка и оценивать качество различных курортных услуг (лечебных, оздоровительных, инфраструктурных) с целью выявления узких мест и возможностей для улучшения процессов обслуживания.

Владеть:

методами разработки конкретных предложений по совершенствованию технологий и процессов обслуживания в санаторно-курортных организациях на основе анализа ресурсов, потребностей клиентов и современных тенденций рынка.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                    | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|--------------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1</b>                                              |                |       |              |                          |            |            |
| 1.1         | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА. ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ УСЛУГ /Тема/ | 7              |       |              |                          |            |            |

|      |                                                                   |   |    |                        |                                                                                  |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------|---|----|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.2  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Лек/ | 7 | 4  | ПК-2.1-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.3  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Пр/  | 7 | 6  | ПК-2.1-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.4  | ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ КУРСА.<br>ИСТОРИЯ РЫНКА КУРОРТНЫХ<br>УСЛУГ /Ср/  | 7 | 4  | ПК-2.1-31              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.5  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Тема/  | 7 |    |                        |                                                                                  |  |  |
| 1.6  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Лек/   | 7 | 4  | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.7  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Пр/    | 7 | 14 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.8  | КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ<br>РЕСУРСЫ РОССИЙСКОЙ<br>ФЕДЕРАЦИИ /Ср/    | 7 | 15 | ПК-2.1-У1<br>ПК-2.3-У1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.9  | УЧРЕЖДЕНИЯ КУРОРТНОГО<br>СЕРВИСА. ОРГАНИЗАЦИЯ<br>РАБОТЫ. /Тема/   | 7 |    |                        |                                                                                  |  |  |
| 1.10 | УЧРЕЖДЕНИЯ КУРОРТНОГО<br>СЕРВИСА. ОРГАНИЗАЦИЯ<br>РАБОТЫ. /Лек/    | 7 | 2  | ПК-2.1-В1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
| 1.11 | УЧРЕЖДЕНИЯ КУРОРТНОГО<br>СЕРВИСА. ОРГАНИЗАЦИЯ<br>РАБОТЫ. /Пр/     | 7 | 2  | ПК-2.1-В1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |
| 1.12 | УЧРЕЖДЕНИЯ КУРОРТНОГО<br>СЕРВИСА. ОРГАНИЗАЦИЯ<br>РАБОТЫ. /Ср/     | 7 | 2  | ПК-2.1-В1              | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6             |  |  |

|      |                                                                                          |   |    |                                     |                                                                      |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.13 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Тема/                               | 7 |    |                                     |                                                                      |  |  |
| 1.14 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Лек/                                | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.15 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Пр/                                 | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.16 | МЕСТО БАЛЬНЕОТЕРАПИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Ср/                                 | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.17 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Тема/                | 7 |    |                                     |                                                                      |  |  |
| 1.18 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Лек/                 | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.19 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Пр/                  | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.20 | МЕСТО ПЕЛОИДОТЕРАПИИ И КЛИМАТОЛОГИИ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Ср/                  | 7 | 10 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.21 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Тема/ | 7 |    |                                     |                                                                      |  |  |
| 1.22 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Лек/  | 7 | 2  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.23 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Пр/   | 7 | 8  | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.24 | МЕСТО ПРЕФОРМИРОВАННЫХ И РЕДКИХ КУРОРТНЫХ ФАКТОРОВ В СТРУКТУРЕ КУРОРТНОГО СЕРВИСА /Ср/   | 7 | 25 | ПК-2.3-31<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
| 1.25 | Зачёт /Тема/                                                                             | 7 |    |                                     |                                                                      |  |  |

|      |               |   |  |                                                                            |                                                                       |  |  |
|------|---------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1.26 | зачёт /Зачёт/ | 7 |  | ПК-2.1-З1<br>ПК-2.1-У1<br>ПК-2.1-В1<br>ПК-2.3-З1<br>ПК-2.3-У1<br>ПК-2.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6 |  |  |
|------|---------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|--|

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Задания для проведения текущего контроля

- Вопросы для проведения собеседования (устного опроса)
  - Курортное дело и курортология, основные задачи и направления.
  - Особенности организации курортного дела в России и за рубежом.
  - Классификация курортных факторов, механизм их лечебно-оздоровительного действия.
  - Плюсы лечения в местных санаториях-профилакториях.
  - Лечебно-оздоровительный процесс на курорте, методы, принципы, особенности.
  - Преформированные физические факторы, механизм действия механических факторов.
  - Кумыс и его действие на организм человека.
  - Виды физиотерапии и действие на организм человека.
  - Характеристика курортных регионов и 1 санатория республики Марий Эл, 1 санатория республики Чувашия, 1 санатория Ульяновской области.

#### 2. Практические работы

1. Практическая работа -Тема Санаторно-курортные комплексы республики Татарстан (на примере санатория).

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций:

- Месторасположение санатория.
- Материально-техническая база санатория.
- Лечебный профиль санатория.
- Методы лечения, применяемые на санатории.
- Перспективы развития санатория.
- Практическая работа -Тема Преформированные и редкие лечебные курортные факторы.
 

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций.

  - Искусственные физические факторы, применяемые в курортной лечебной практике.
  - Методы лечебного применения электромагнитных полей и излучений.
  - Методы лечебного применения механических факторов.
  - Лечебные физические факторы термической и водной природы (Гидротерапия, Бани, Криотерапия, Парафинотерапия, Озокеритотерапия).
  - Применение редких и нетрадиционных методов оздоровления.
- Практическая работа - Тема: Рекреационные зоны и районы Российской Федерации. Зона III. Юг России.
 

Вопросы для обсуждения и подготовки презентаций:

  - Районы зоны.
  - Курортологическая характеристика зоны.
  - Особенности зоны.
  - Ландшафтная характеристика зоны.
  - Гидроминеральные ресурсы зоны.
  - Уникальные курорты зоны и самые известные санатории.

### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

- Зарождение и развитие курортов.
- Зарождение и развитие курортов в России.
- История развития санаторно-курортного дела в советский период.
- Учреждения лечебно-оздоровительного отдыха на курортах.
- Курортные факторы: понятие, классификация, возможности использования в лечебных и оздоровительных целях.
- Лечебные минеральные воды.
- Лечебные грязи.
- Климатотерапия.

### 5.3. Фонд оценочных средств

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Вопросы к зачёту
  - Развитие курортного дела в дореволюционной России.
  - Советский этап развития курортного дела.
  - Современный этап развития курортного дела, характеристика, особенности.
  - Курортно-рекреационные ресурсы, свойства, происхождение, назначение.

5. Природные лечебные ресурсы Российской Федерации, понятия особенности.
  6. Зона I. Европейский Север России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  7. Типы и виды рекреационно-реабилитационных учреждений.
  8. Зона II. Центр России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  9. Зона III. Юг России. Характеристика зоны, районы, курорты.
  10. Основные службы санаторно-курортных учреждений.
  11. Минеральные воды как основной природный лечебный фактор.
  12. Лечебные грязи, значение как природного лечебного фактора.
  13. Рекреационные зоны РФ. Их характеристика.
  14. Минеральные воды, происхождение, использование в оздоровительных целях.
  15. Классификация минеральных вод, использование для внутреннего применения.
2. Тестовые задания
    1. К учреждениям профилактического типа относятся
      - a) санатории
      - b) санаторий-профилакторий
      - c) туристические базы
      - d) пансионаты
      - e) верно a) и b)
    2. Минимальными показателями минерализации минеральных вод для наружного воздействия является содержание неорганических солей в количестве
      - a) 1 г/л
      - b) 2 г/л
      - c) 5 г/л
      - d) 10 г/л
      - e) 15 г/л
    3. Физиопрофилактика рахита у детей и подростков включает назначение
      - a) общих ультрафиолетовых облучений
      - b) соляных ванн
      - c) массажа и лечебной гимнастики
      - d) всего перечисленного
      - e) только a) и c)
    4. Основными средствами физиопрофилактики являются
      - a) ультрафиолетовые облучения
      - b) ингаляции фитонцидов
      - c) контрастные ванны
      - d) души
      - e) все перечисленное
    5. Организация первичной физиопрофилактики предусматривает наличие
      - a) фотария
      - b) ингалятория
      - c) водолечебного отделения
      - d) всего перечисленного
      - e) только a) и b)
    6. Организация вторичной физиопрофилактики предусматривает наличие
      - a) электросветолечебного отделения
      - b) водолечебного отделения
      - c) теплечения
      - d) всего перечисленного
      - e) только б) и в)
    7. Для профилактики артериальной гипертензии I ст. не показано назначение
      - a) лекарственного электрофореза
      - b) индуктотермии
      - c) хвойных ванн
      - d) электросна
    8. Для профилактики обострения язвенной болезни показано назначение всех перечисленных факторов, кроме
      - a) хвойных ванн
      - b) индуктотермии
      - c) лекарственного электрофореза
      - d) электросна
    9. Для профилактики гормональных нарушений после гинекологических операций целесообразно назначение всех перечисленных факторов, кроме
      - a) электрического поля ультравысокой частоты
      - b) лекарственного электрофореза
      - c) ультразвука
      - d) импульсных токов низкой частоты



|                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устный опрос<br>Практическая работа<br>Презентации<br>Реферат<br>Тестирование<br>Контрольная работа |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>5.5. Рейтинг-план дисциплины</b> |
|-------------------------------------|

ПК-2: Способен организовать процессы обслуживания на основе отраслевых стандартов сервиса с учетом запросов потребителей

ПК-2.1: Применяет современные технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей

ПК-2.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию процессов обслуживания гостей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом требований потребителя

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до

5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета и экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета и экзамена.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|  | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|--|---------------------|----------|-------------------|
|--|---------------------|----------|-------------------|

|      |                                                                                                                     |                                                                                                 |                         |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Л1.1 | Максимовская О. А.                                                                                                  | История курортного дела и спа-индустрии: учебное пособие для вузов                              | Москва: Юрайт, 2023     |
| Л1.2 | Оборин М. С.                                                                                                        | Экономические основы функционирования предприятий курортно-рекреационных услуг: учебное пособие | Пермь: ПГАТУ, 2023      |
| Л1.3 | Оборин М. С.                                                                                                        | Экономика и управление предприятиями курортно-рекреационного комплекса: учебное пособие         | Пермь: ПГАТУ, 2022      |
| Л1.4 | Иванова Л. Ф.                                                                                                       | Курортология и организация санаторно-курортного комплекса: курс лекций                          | Москва: МосГУ, 2023     |
| Л1.5 | Герасименко О. Н.,<br>Попов К. В.,<br>Гантимурова О. Г.,<br>Кривошеев А. Б.,<br>Толмачева А. А.,<br>Горбунова А. М. | Медицинская реабилитация. Санаторно-курортное лечение: учебное пособие                          | Новосибирск: НГМУ, 2023 |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                   | Заглавие                                                                                  | Издательство, год   |
|------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.1 | Скобкин С. С.                                         | Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л2.2 | Долженко Г. П.,<br>Путрик Ю. С.,<br>Черевкова А. И.   | История туризма: учебник для вузов                                                        | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л2.3 | Мотышина М. С.,<br>Большаков А. С.,<br>Михайлов В. И. | Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов                    | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л2.4 | Сушинская М. Д.                                       | Культурный туризм: учебное пособие для вузов                                              | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л2.5 | Суворова Г. М.                                        | Безопасность в туризме: учебник для вузов                                                 | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л2.6 | Отнюкова М. С.                                        | Инновации в туризме: учебное пособие для вузов                                            | Москва: Юрайт, 2023 |

#### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                                                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Информационно-правовой портал Гарант                                                                                                   |
| Э2 | СТАТИСТИКА.ру: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ |
| Э3 | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму: официальный сайт                                                              |

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Перечень программного обеспечения                                                                                                                             |
| 6.3.1.2 |                                                                                                                                                               |
| 6.3.1.3 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                      |
| 6.3.1.4 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015) |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.5                                                                              | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6                                                                              | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                              | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.2                                                                              | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                             |
| 6.3.2.3                                                                              | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.4                                                                              | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.5                                                                              | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.6                                                                              | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.7                                                                              | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.8                                                                              | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.9                                                                              | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.10                                                                             | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.11                                                                             | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.12                                                                             | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.13                                                                             | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.14                                                                             | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.15                                                                             | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | ул. Деревня Универсиады д.35 (Учебно-лабораторный корпус) Е602 Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету. "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016<br>Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)<br>Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)<br>1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025<br>Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Контрольная работа - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Может включать как теоретические вопросы, так и решение задач на вычисление экономических показателей, ситуационные задания.

Тестирование - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Составление теста включает в себя создание выверенной системы вопросов, собственно процедуру проведения тестирования и способ измерения полученных результатов. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять как возможность выбора из перечня ответов, так и числовой ответ, сопоставление понятий (терминов) и их определений и т.п.; занимает часть учебного занятия (10–60 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе или тестирование в системе дистанционного обучения. Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме зачёта.

Зачёт по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Зачёт может проводиться в форме тестирования или в форме ответа на вопросы зачётного билета. Каждый зачётный билет включает 1 теоретический вопрос и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.). Зачётный тест содержит 20 вопросов и ситуационных задач.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

## РАЗДЕЛ МУП:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затруднят понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Реклама и связи с общественностью в гостинично- ресторанной деятельности**

|                         |                                                                |                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Закреплена за кафедрой  | Кафедра сервиса и туризма                                      |                            |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |
| Квалификация            | бакалавр                                                       |                            |
| Форма обучения          | очная                                                          |                            |
| Общая трудоемкость      | 3 ЗЕТ                                                          |                            |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 8                   |
| аудиторные занятия      | 50                                                             |                            |
| самостоятельная работа  | 58                                                             |                            |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Распределение часов дисциплины по семестрам                               |                |     |       |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>8 (4.2)</b> |     | Итого |     |
| Неделя                                                                    | 5 3/6          |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                              | 34             | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                                                | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                                                         | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                                               | 58             | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                                                     | 108            | 108 | 108   | 108 |



Автор (ы) программы:

к.э.н., Доц., Мустафина Альфия Анасовна  \_\_\_\_\_

Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.  \_\_\_\_\_

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Целью дисциплины «Реклама и связи с общественностью в сервисе» является формирование у обучающихся компетенций для стратегического управления коммуникациями, создания эффективной рекламы и построения устойчивой репутации гостинично-ресторанной организации. |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.05 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Введение в гостиничную деятельность                                                                                   |            |
| 2.1.2             | Иностранный язык                                                                                                      |            |
| 2.1.3             | История России                                                                                                        |            |
| 2.1.4             | Экономика сферы гостеприимства                                                                                        |            |
| 2.1.5             | Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания                                                              |            |
| 2.1.6             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |            |
| 2.1.7             | Проектирование гостиничной деятельности                                                                               |            |
| 2.1.8             | Управление деятельностью гостиниц и ресторанов                                                                        |            |
| 2.1.9             | Анимационная деятельность в гостиницах и ресторанах                                                                   |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |

### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

#### ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-5.1: Анализирует факторы, оказывающие влияние на бытовую политику организации сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

Систему маркетинговых факторов микросреды и макросреды, оказывающих влияние на бытовую политику организаций гостеприимства и общественного питания (потребительские тренды, конкурентная среда, экономические, технологические и социокультурные условия).

Уметь:

Проводить комплексный ситуационный анализ (включая SWOT- и PEST-анализ) для оценки влияния внутренних и внешних факторов на эффективность сбыта и продвижения услуг конкретного предприятия индустрии гостеприимства.

Владеть:

Методиками сбора и обработки маркетинговой информации (анализ вторичных данных, результаты опросов, данные систем бронирования и онлайн-отзывов) для формирования аналитической базы, определяющей выбор инструментов бытовой политики.

ПК-5.2: Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Знать:

Принципы формирования интегрированных маркетинговых коммуникаций (ИМК), структуру и этапы разработки комплексных программ продвижения, а также специфику применения digital-инструментов (SEO, SMM, контент-маркетинг, таргетированная реклама) в индустрии гостеприимства и общественного питания.

Уметь:

Участвовать в разработке структуры и содержания программ продвижения, формулировать креативные концепции и ключевые сообщения для различных каналов коммуникации, в том числе планировать онлайн-кампании для повышения продаж и лояльности.

Владеть:

Навыками проектирования отдельных элементов программы продвижения (например, план контента для социальных сетей, механика онлайн-акции) с использованием профессиональной терминологии и с учетом особенностей потребительского поведения в сфере гостеприимства.

ПК-5.3: Разрабатывает меры по совершенствованию политики продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Знать:

Методологию анализа эффективности рекламных и PR-кампаний, включая систему KPI (ROMI, CPA, конверсия, вовлеченность), принципы A/B-тестирования и инструменты веб-аналитики для оценки текущей политики продвижения в сфере гостеприимства.

Уметь:

На основе данных аналитики формулировать проблемные зоны в существующей политике продвижения, разрабатывать и

аргументировать конкретные корректирующие меры по оптимизации каналов коммуникации, контент-стратегии и бюджетного распределения.

Владеть:

Навыками составления аналитических отчетов и обоснования предложений по совершенствованию digital-стратегии, в том числе через перераспределение рекламного бюджета, актуализацию семантического ядра или внедрение новых инструментов взаимодействия с аудиторией

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                                          | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                                                                                       | Литература и эл. ресурсы                                                                      |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <b>Раздел 1. раздел 1</b>                                                                          |                |       |                                                                                                                   |                                                                                               |
| 1.1         | Реклама и связи с общественностью: сущность, структура, функции /Тема/                             | 8              | 0     |                                                                                                                   |                                                                                               |
| 1.2         | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ: СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА, ФУНКЦИИ /Лек/                              | 8              | 2     | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-З1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-З1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5 Л1.6<br>Л1.7Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |
| 1.3         | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ: СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА, ФУНКЦИИ /Пр/                               | 8              | 6     | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-З1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-З1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 |                                                                                               |
| 1.4         | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ: СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА, ФУНКЦИИ /Ср/                               | 8              | 10    | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-З1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-З1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3                                                                                      |
| 1.5         | Нормативно-правовая основа деятельности по рекламе и связям с общественностью в России /Тема/      | 8              | 0     |                                                                                                                   |                                                                                               |
| 1.6         | НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ОСНОВА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕКЛАМЕ И СВЯЗЯМ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В РОССИИ /Лек/       | 8              | 2     | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               | Э1 Э2 Э3                                                                                      |
| 1.7         | НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ОСНОВА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕКЛАМЕ И СВЯЗЯМ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В РОССИИ /Пр/        | 8              | 6     | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               | Э1 Э2 Э3                                                                                      |
| 1.8         | НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ОСНОВА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕКЛАМЕ И СВЯЗЯМ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В РОССИИ /Ср/        | 8              | 10    | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               |                                                                                               |
| 1.9         | Современные средства распространения рекламы в гостиничном деле. Средства коммуникации в PR /Тема/ | 8              | 0     |                                                                                                                   |                                                                                               |
| 1.10        | Современные средства распространения рекламы в гостиничном деле. Средства коммуникации в PR /Лек/  | 8              | 2     | ПК-5.1-З1<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               | Э1 Э2 Э3                                                                                      |

|      |                                                                                                  |   |    |                                                                            |          |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1.11 | Современные средства распространения рекламы в гостиничном деле. Средства коммуникации в PR /Пр/ | 8 | 8  | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.1-В1                           | Э1 Э2 Э3 |
| 1.12 | Современные средства распространения рекламы в гостиничном деле. Средства коммуникации в PR /Ср/ | 8 | 8  | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.1-В1                           |          |
|      | <b>Раздел 2. раздел 2</b>                                                                        |   |    |                                                                            |          |
| 2.1  | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА /Тема/                              | 8 | 0  |                                                                            |          |
| 2.2  | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА /Лек/                               | 8 | 2  | ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-31 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.3  | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА /Пр /                               | 8 | 6  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.3-У1 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.4  | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА /Ср/                                | 8 | 10 | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-В1 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.5  | ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ PR-КАМПАНИЙ /Тема/                    | 8 | 0  |                                                                            |          |
| 2.6  | ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ PR-КАМПАНИЙ /Лек/                     | 8 | 4  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-31 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.7  | ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ PR-КАМПАНИЙ /Пр/                      | 8 | 4  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-31 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.8  | ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ PR-КАМПАНИЙ /Ср/                      | 8 | 8  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-31 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.9  | БЮДЖЕТ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ /Тема/                                     | 8 | 0  |                                                                            |          |
| 2.10 | БЮДЖЕТ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕКЛАМНОЙ И PR КАМПАНИИ /Лек/                                      | 8 | 4  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.3-31 | Э1 Э2 Э3 |

|      |                                                                  |   |    |                                                                            |          |
|------|------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 2.11 | БЮДЖЕТ И ОЦЕНКА<br>ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕКЛАМНОЙ И<br>PR КАМПАНИИ /Пр/ | 8 | 4  | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-З1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-З1 | Э1 Э2 Э3 |
| 2.12 | БЮДЖЕТ И ОЦЕНКА<br>ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕКЛАМНОЙ И<br>PR КАМПАНИИ /Ср/ | 8 | 12 | ПК-5.3-В1<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-З1<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-З1 | Э1 Э2 Э3 |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

устный опрос

1. Виды средств рекламы.
2. Методы анализа целевой аудитории
3. Уличная реклама: крышные установки, на транспорте, басорама и т.д.
4. Анализ факторов, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства
5. Этапы рекламной компании.
6. Этапы PR компании.
7. Программа продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет
8. Регулирование рекламной деятельности.
9. Ошибки рекламной компании.
10. Оценка эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства
11. Оценка эффективности рекламной компании.
12. Разрешительная документация для вывесок как средств рекламы.
13. эффективность рекламы на билбордах

Тестовые задания

1. К прямой относится реклама;
  - А. Директ майл.
  - Б. Отпечатанный проспект.
  - В. Реклама на транспорте.
  - Г. Реклама на месте продаж.
  - Д. Реклама в газетах и журналах.
2. Печатная реклама, содержащая перечень товаров и цен на них, не содержит следующих иллюстраций:
  - А. Пресс-релиз.
  - Б. Прайс-лист.
  - В. Рекламная страничка.
  - Г. WEB-страничка.
  - Д. Все ответы правильные.
3. Сегментирование рынка представляет собой:
  - А. Обеспечение товара, который не вызывает сомнений, четко отличного от других, желательного места на рынке и в сознании целевых потребителей.
  - Б. Процесс разбивки потребителей на группы, на основе расхождений в потребностях, характеристиках и/или обращении.
  - В. Привлекательное направление маркетинговых услуг, на котором конкретная фирма может добиться конкретного преимущества.
  - Г. Совокупность потребителей, которые одинаково реагируют на один и тот же набор побудительных стимулов маркетинга.
  - Д. Все ответы верны.
4. Сбытовая политика предприятия не включает в себя постановку следующих целей:
  - А. Анализ возможных каналов распределения.
  - Б. Анализ требований покупателей.
  - В. Анализ сбытовых издержек.
  - Г. Анализ конкурентов.
  - Д. Анализ рекламных агентств.
5. Упор или акцент в рекламе на четвертом этапе ЖЦТ делается на:
  - А. Знакомство с товаром.
  - Б. Предпочтение одной из разновидностей товара.
  - В. Верность своей марке.
  - Г. Выборочная реклама.
  - Д. Все ответы верны.
6. Товар на втором этапе ЖЦТ приобретает следующая категория покупателей:
  - А. Массовый покупатель.

- Б. Новаторы.
  - В. Ранние последователи.
  - Г. Отстающие.
  - Д. Консерваторы.
7. Наиболее простым и часто используемым методом установления рекламного бюджета является:
- А. В процентах от объема продаж.
  - Б. Паритет с конкурентом.
  - В. Метод прироста.
  - Г. Метод соответствия целям и задачам фирмы.
  - Д. Остаточный бюджет.
8. Назовите правильную последовательность классического ЖЦТ:
- А. Рост, разработка и внедрение, зрелость, спад.
  - Б. Разработка и внедрение, зрелость, рост, спад.
  - В. Разработка и внедрение, рост, зрелость, спад.
  - Г. Разработка и внедрение, спад, зрелость, рост.
  - Д. Рост, насыщение, разработка, спад.
9. Показатель, оценивающий возможности рынка в отношении закупок – это:
- А. Жизненный цикл товара.
  - Б. Потенциальный объем сбыта товара.
  - В. Распределение рекламных усилий.
  - Г. Сегмент рынка.
  - Д. Платежеспособный спрос.
10. Какой вид рекламы должны принять фирмы на этапе зрелости ЖЦТ
- А. Информационная.
  - Б. Напоминающая.
  - В. Распродаж.
  - Г. Увещательная.
  - Д. Все виды.

#### Практические работы

##### Практическое задание к Лекции 3

Сделать фото любого билборда в городе, сделать оценку эффективности билборда по заданным критериям.

##### Кейс по теме 3

Кейс 1. Принятый на работу в туристическую фирму «Атлант» менеджером по маркетингу Николай Сташевский установил, что в офис фирмы беспрерывно звонят потенциальные клиенты и задают примерно одни и те же вопросы. Ответами на эти вопросы занимается значительное число работников фирмы. Николаю Сташевскому пришла идея сократить число указанных работников благодаря использованию современных информационных технологий. Естественно, считал он, не должны быть ущемлены интересы, как фирмы, так и клиентов. Более того, эти отношения должны получить дальнейшее развитие. Что вы посоветуете Николаю Сташевскому?

Кейс 2. Проанализируйте цветовое решение образцов рекламы и определите его коммуникационную эффективность.

Проанализируйте композиционное и иллюстративное решения рекламных обращений, предоставленных преподавателем и определите их коммуникационную эффективность.

Сделайте подборку рекламных обращений различных форматов одного рекламодателя и проанализируйте как используются элементы фирменного стиля на различных носителях

##### Практическая работа к лекции 7:

Составьте план рекламной кампании для продвижения одного из следующих объектов: произвольная компания из сферы услуг, Поволжская государственная академия физкультуры, спорта и туризма, г.Казань, Республика Татарстан. Необходимо разработать кампанию в разрезе следующих этапов:

1. Установление целей
2. Исследование потенциальных потребителей (сегмент рекламной кампании) и описание потребительского поведения
3. Определение бюджета
4. Выбор средств рекламы
5. Создание рекламных объявлений
6. Выбор времени рекламы
7. Оценка эффективности

Кейс 1. Проводимые сотрудниками парфюмерных секций магазинов и бутиков наблюдения за покупателями мужского парфюма установили, что наиболее часто его покупают женщины. Мужчины очень редко сами выбирают для себя парфюм. Как можно объяснить такой факт и как его можно использовать при реализации маркетинга производителей и Продавцами парфюма?

##### Практическая работа к лекции 2:

Ответить на вопросы по ФЗ «О рекламе», сделав ссылку на соответствующий пункт и статью:

1. Распространяется ли действие закона на политическую агитацию?
2. Какая реклама относится к социальной?
3. Допускается ли реклама БАДов?
4. Разрешена ли реклама петард?

5. Разрешается ли в рекламе убеждать людей подписывать согласие на забор органов после смерти в целях трансплантологии при соответствующей стимулирующей денежной поддержке? Если разрешается, то к какому виду рекламы она относится?

6. Разрешается ли реклама динамита?

7. Разрешается ли использовать в рекламе водительских прав использовать несовершеннолетних?

8. Можно ли показать в рекламном ролике детей на верхнем этаже горящего здания с последующим их прыжком на парашюте?

9. Разрешено ли в рекламе стимулировать детей, чтобы они убедили родителей или других лиц приобрести рекламируемый товар?

Кейс 2. Вы, наверное, смотрели по телевидению видеоролик, рекламирующий моющую жидкость Fairy. Основная идея этого ролика показать, что использование Fairy позволяет чисто вымыть посуду в гораздо большем количестве, чем это можно сделать с использованием в одинаковых количествах других подобных моющих средств, не указывая конкретно, каких именно. Данные преимущества демонстрируются путем сравнения длинного ряда вымытой посуды с использованием Fairy и существенно меньшего ряда посуды, вымытой с использованием других моющих средств. Почему, на ваш взгляд, так поступает рекламодатель. Какую маркетинговую задачу он таким образом решает? Вспомните другие подобные ролики, решающие аналогичную задачу.

## 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

1. Организация рекламной кампании гостиничного предприятия.
2. Рекламные мероприятия в отельном бизнесе.
3. Мероприятия событийного характера в отеле.
4. Характеристика современного рекламного процесса в социально-культурном сервисе и туризме.
5. Элементы брендинга. Атрибуты и пирамида бренда
6. Эффективная реклама в индустрии гостеприимства.
7. Особенности рекламы в социально-культурном сервисе и туризме.
8. Организация рекламных шоу в отельном бизнесе
9. Социальная реклама как эффективный инструмент социальной политики

## 5.3. Фонд оценочных средств

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Функции рекламы
2. Основания для классификации рекламы
3. Приоритеты в рекламе
4. История развития зарубежной рекламы
5. Методы привлечения внимания к рекламе
6. Рекламные стратегии рационалистического типа
7. Рекламные стратегии проекционного типа.
8. Сущность комплексного планирования рекламной кампании
9. Медиапланирование
10. Типы графиков размещения рекламной информации
11. Факторы, влияющие на выбор каналов рекламной информации
12. Правовые аспекты рекламной деятельности в России
13. Международный кодекс рекламной практики
14. Понятие ненадлежащей, недостоверной, неэтичной рекламы
15. Правовое регулирование рекламы в СКС и туризме
16. Стандарты рекламы и маркетинга в Интернете
17. Принципы формирования и методы расчета рекламного бюджета
18. История социальной рекламы
19. Преимущества и проблемы социальной рекламы
20. Показатели эффективности социальной рекламы
21. История развития рекламной деятельности в России
22. Направления критики рекламы
23. Модель AIDA
24. Современные рекламные технологии
25. Способы оценки эффективности рекламы

## 5.4. Перечень видов оценочных средств

Контрольная работа

Практическая работа

Тестовые задания

Экзаменационное тестирование

## 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х текущих аттестаций).

Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х текущих аттестаций).

Сдача зачета по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа

Не аттестован (Неудовлетворительно) - Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки; практические работы не выполнены или выполнены с ошибками, влияющими на качество выполненной работы.

Низкий уровень (Удовлетворительно) - Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; практические работы выполняет с ошибками, не отражающимися на качестве выполненной работы.

Средний уровень (Хорошо) - Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; умеет применять полученные знания на практике; практические работы выполняет правильно, без ошибок.

Высокий уровень (Отлично) - Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; практические работы (задания) выполняет правильно, без ошибок, в установленное нормативом время.

Доклад на заданную тему

Не аттестован (Неудовлетворительно) - Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильные выводы.

Низкий уровень (Удовлетворительно) - Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Средний уровень (Хорошо) - Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, но допустил 2-3 ошибки.

Высокий уровень (Отлично) - Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления;/или правильно и аккуратно выполнил все задания; правильно выполняет анализ ошибок.

Ответ на вопрос зачета

Не аттестован - Студент показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций. Не может привести примеры из реальной практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом.

Низкий уровень (Удовлетворительно) - Студент показывает недостаточные знания лекционного и практического материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. На поставленные вопросы отвечает неуверенно, допускает

ошибки. В ответе не всегда присутствует логика, приводятся недостаточно веские доказательства. На поставленные вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания.

Средний уровень (Хорошо) - Студент показывает достаточный уровень компетентности, знание лекционного и практического материала. Ответ построен логично, привлекается информативный и иллюстративный материал, но при ответе допускает некоторые ошибки в теоретической части.

Уверенно, профессионально, грамотно, ясно, четко излагает содержание вопроса. Студент знает материал, но при ответе допускает несущественные погрешности. Вопросы, задаваемые преподавателем, не вызывают существенных затруднений.

Высокий уровень (Отлично) - Студент показывает высокий уровень компетентности, знание материала, раскрывает не только основные понятия, но и анализирует их. Профессионально, грамотно, последовательно, четко излагает материал, аргументированно формулирует выводы. На вопросы отвечает уверенно, по существу.



Структура оценки сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины

#### Раздел 1

Оценочное средство: Практическая работа

Уровни сформированности компетенции:

Не аттестован: 4 и менее баллов

Низкий: 5–6 баллов

Средний: 7–8 баллов

Высокий: 9–10 баллов

Оценочное средство: Доклад на заданную тему

Уровни сформированности компетенции:

Не аттестован: 4 и менее баллов

Низкий: 5–6 баллов

Средний: 7–8 баллов

Высокий: 9–10 баллов

Максимум за Раздел 1: 20 баллов.

#### Раздел 2

Оценочное средство: Практическая работа

Уровни сформированности компетенции:

Не аттестован: 4 и менее баллов

Низкий: 5–6 баллов

Средний: 7–8 баллов

Высокий: 9–10 баллов

Оценочное средство: Доклад на заданную тему

Уровни сформированности компетенции:

Не аттестован: 4 и менее баллов

Низкий: 5–6 баллов

Средний: 7–8 баллов

Высокий: 9–10 баллов

Максимум за Модуль 2: 20 баллов.

ИТОГО ЗА ДВА Раздела: 40 баллов.

Дополнительные баллы:

За посещаемость, начисляется в рамках БРС по электронному журналу: до 10 баллов.

ВСЕГО ЗА ЭТАП ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ: 50 баллов.

### ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ НА ЭТАПЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

Форма оценивания: Выполнение тестовых заданий к зачету, или ответ на вопрос к зачету.

Уровни сформированности компетенции:

Не аттестован: 0 – 14 баллов

Низкий: 15 – 32 балла

Средний: 33 – 42 балла

Высокий: 43 – 50 баллов

Максимум за этап промежуточной аттестации: 50 баллов.

### КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины (макс. 50 баллов):

Не аттестован: 0 – 14 баллов

Низкий: 15 – 32 балла

Средний: 33 – 42 балла

Высокий: 43 – 50 баллов

2. Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации (макс. 50 баллов):

Не аттестован: 0 – 14 баллов

Низкий: 15 – 32 балла

Средний: 33 – 42 балла

Высокий: 43 – 50 баллов

3. Итоговая оценка сформированности компетенций (сумма баллов за два этапа, максимум 100 баллов):

Не аттестован: 50 и менее баллов

Низкий: 51 – 65 баллов

Средний: 66 – 84 балла

Высокий: 85 – 100 баллов

### ПЕРЕВОД РЕЙТИНГОВОЙ ОЦЕНКИ В ТРАДИЦИОННУЮ ДЛЯ ЗАЧЕТА:

Рейтинговая оценка 50 и менее баллов соответствует оценке «Не зачтено».

Рейтинговая оценка от 51 до 100 баллов соответствует оценке «Зачтено».

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

| 6.1.1. Основная литература                                                                                      |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                                                                 | Авторы, составители                                                                                                                                                                                      | Заглавие                                                                                              | Издательство, год   |
| Л1.1                                                                                                            | Морозова Н. С.,<br>Морозов М. А.                                                                                                                                                                         | Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов                                   | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.2                                                                                                            | Морозова Н. С.,<br>Морозов М. А.                                                                                                                                                                         | Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия: учебник для спо                             | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.3                                                                                                            | Жильцова О. Н.,<br>Синяева И. М.,<br>Жильцов Д. А.                                                                                                                                                       | Связи с общественностью: учебник для вузов                                                            | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.4                                                                                                            | Докторов Б. З.                                                                                                                                                                                           | Реклама и опросы общественного мнения в США в 2 ч. Часть 1. Научная реклама: монография (отсутствует) | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.5                                                                                                            | Поляков В. А.,<br>Романов А. А.                                                                                                                                                                          | Разработка и технологии производства рекламного продукта: учебник и практикум для вузов               | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.6                                                                                                            | Ковалева А. В.                                                                                                                                                                                           | Основы социальной рекламы: учебник для спо                                                            | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.7                                                                                                            | Емельянов С. М.                                                                                                                                                                                          | Теория и практика связей с общественностью: учебник для вузов                                         | Москва: Юрайт, 2025 |
| 6.1.2. Дополнительная литература                                                                                |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                       |                     |
|                                                                                                                 | Авторы, составители                                                                                                                                                                                      | Заглавие                                                                                              | Издательство, год   |
| Л2.1                                                                                                            | Карпова С. В.                                                                                                                                                                                            | Рекламное дело: учебник и практикум для вузов                                                         | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.2                                                                                                            | Франц В. А.                                                                                                                                                                                              | Управление общественным мнением: учебник для вузов                                                    | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.3                                                                                                            | Фадеева Е. Н.,<br>Сафронов А. В.,<br>Красильникова М. А.                                                                                                                                                 | Связи с общественностью: учебник и практикум для вузов                                                | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.4                                                                                                            | Колышкина Т. Б.,<br>Шустина И. В.,<br>Маркова Е. В.                                                                                                                                                      | Реклама в местах продаж: учебник для вузов                                                            | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.5                                                                                                            | Ковалева А. В.                                                                                                                                                                                           | Основы социальной рекламы: учебник для вузов                                                          | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.6                                                                                                            | Ачкасова В. А.,<br>Володина Л. В.,<br>Бабочиева М. Л.,<br>Белянина Н. Н.,<br>Быстрянцев С. Б.,<br>Быков И. А., Гончаров<br>В. Э., Гусев К. А.,<br>Карпухина О. К.,<br>Меткин М. В.,<br>Старенченко Ю. Л. | Связи с общественностью как социальная инженерия: учебник для вузов                                   | Москва: Юрайт, 2025 |
| 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы                                          |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                       |                     |
| Э1                                                                                                              | Сайт Университета -электронный ресурс - режим доступа: <a href="https://www.unifirst.ru/abiturientu">https://www.unifirst.ru/abiturientu</a>                                                             |                                                                                                       |                     |
| Э2                                                                                                              | Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>                                                                           |                                                                                                       |                     |
| Э3                                                                                                              | Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ - режим доступа: <a href="http://www.russiatourism.ru">http://www.russiatourism.ru</a>                                                             |                                                                                                       |                     |
| 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                       |                     |
| 6.3.1.1                                                                                                         | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                        |                                                                                                       |                     |
| 6.3.1.2                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                       |                     |
| 6.3.1.3                                                                                                         | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                 |                                                                                                       |                     |
| 6.3.1.4                                                                                                         | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                            |                                                                                                       |                     |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.5                                                                              | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6                                                                              | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.1                                                                              | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6.3.2.2                                                                              | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                             |
| 6.3.2.3                                                                              | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                 |
| 6.3.2.4                                                                              | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                                        |
| 6.3.2.5                                                                              | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                |
| 6.3.2.6                                                                              | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                   |
| 6.3.2.7                                                                              | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                                                           |
| 6.3.2.8                                                                              | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                            |
| 6.3.2.9                                                                              | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                         |
| 6.3.2.10                                                                             | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                   |
| 6.3.2.11                                                                             | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                                  |
| 6.3.2.12                                                                             | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.13                                                                             | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                         |
| 6.3.2.14                                                                             | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                     |
| 6.3.2.15                                                                             | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                                                     |
| <b>7. МТО (оборудование и технические средства обучения)</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 7.1                                                                                  | Е602 - Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету                                                                                                                                                                                 |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формы текущего и промежуточного контроля, примеры их содержания

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль (текущая аттестация) представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Рекомендуется для проведения в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное

значение в реальной ситуации.

Тестирование - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Составление теста включает в себя создание выверенной системы вопросов, собственно процедуру проведения тестирования и способ измерения полученных результатов. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем. Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе или интернет-тестирование.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

Промежуточная аттестация– оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме экзамена.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Каждый экзаменационный билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

Требования к оформлению рефератов и презентаций.

Важной составляющей частью работы над выбранной темой реферата являются консультации со своим научным руководителем. Это поможет правильно сформулировать цели, задачи, содержание реферата.

• Объем реферата: 20-24 страниц. По согласованию с преподавателем, объём может быть меньше • Бумага: формат - А4 • Поля: верхнее, нижнее – 2 см.; левое – 3 см.; правое – 1,5 см. • Текст: - шрифт – Times New Roman, размер – 14 пт., цвет – чёрный (авто) - интервал - 1,5 в редакторе Word - интервалы между абзацами не допускаются - каждый абзац начинается с красной строки, т.е. делается абзацный отступ.

Структура реферата: Титульный лист, оглавление, введение (2-3 стр.). Основная часть (до 20 стр.) включает в себя главы (с параграфами) или разделы. В тексте реферата слово «основная часть» не пишется. Заключение (до 2 стр.). Список использованных источников и литературы. Приложения (если есть). Введение, Заключение, Список использованных источников и литературы, Приложения – не нумеруются. Нумерация страниц начинается с 3-й страницы (Введение), нумерация начинается с цифры «3».

Введение

Во введении необходимо аргументировать актуальность выбранной темы, т.е. показать её современность и значимость (в том числе, возможно, и для автора). Рекомендуется дать краткий обзор использованных источников и литературы. Далее необходимо сформулировать цель работы и определить задачи для её достижения.

Основная часть

Она может быть представлена в виде разделов или глав. В последнем случае глава состоит из нескольких параграфов. Рекомендуемое количество глав (разделов) – 2-3, параграфов в главах – 2-3. Каждый раздел (глава) начинается с нового листа. Названия глав или разделов не должны дублировать название темы, а названия параграфов – названия глав. Каждая глава или раздел должны раскрывать определённую часть темы реферата, а в совокупности – всю тему целиком. Следует помнить, что реферат оценивается, в первую очередь, в зависимости от степени раскрытия темы.

Заключение

Важнейшая составная часть реферата. В нем кратко подводятся основные выводы и результаты исследования, возможны рекомендации для дальнейшего исследования.

Список использованных источников и литературы

В него входит название тех источников и литературы, которые вы изучали при написании реферата. Он составляется в алфавитном порядке и нумеруется. Список должен включать в себя, в том числе, современную литературу по выбранной теме. В списке должна быть указана научная литература (не менее 5 наименований). Учебная литература может быть использована, но она не может быть основой для подготовки реферата.

Приложения

В виде Приложений даётся иллюстрированный материал, таблицы или текст вспомогательного характера. Приложения оформляют как продолжение реферата на последующих листах, в общий объём реферата они не включаются. Важнейшим элементом правильного оформления реферата являются ссылки/сноски. Рекомендуется их делать внизу каждой страницы (подстрочно) или в квадратных скобках по тексту.

Электронная презентация – электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы. Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия.

Схема презентации:

1. титульный слайд (соответствует титульному листу работы);
2. цели и задачи работы;
3. общая часть;
4. основная часть;
5. выводы.

Средний расчет времени, необходимого на презентацию ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. Дизайн должен быть простым и лаконичным. Каждый слайд должен иметь заголовок. Завершать презентацию следует кратким резюме, содержащим ее основные положения, важные данные, прозвучавшие в докладе, и т.д. Логика предъявления информации на слайдах в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др. Размер шрифта для информационного текста — 18-22 пункта. Шрифт менее 16 пунктов плохо читается при проекции на экран, но и чрезмерно крупный размер шрифта затрудняет процесс беглого чтения.

Следует использовать минимум текста. Текст не является визуальным средством. Рекомендуется помещать на слайд только один тезис. Рекомендуется не использовать текст на слайде, лучше поместить туда важные тезисы, акцентируя на них внимание в процессе речи. Не рекомендуется переписывать в презентацию доклад. Демонстрация презентации на экране – вспомогательный инструмент, иллюстрирующий речь.

Если возможно, лучше использовать структурные слайды вместо текстовых. Иллюстрации и таблицы должны иметь заголовок. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом. Иллюстрации, таблицы, формулы, позаимствованные из работ, не принадлежащих автору, должны иметь ссылки.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
 22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Стимулирование сбыта в гостинично-ресторанной деятельности**

|                         |                                                                |     |                                        |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------|
| Закреплена за кафедрой  | Кафедра сервиса и туризма                                      |     |                                        |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |     |                                        |
| Квалификация            | бакалавр                                                       |     |                                        |
| Форма обучения          | очная                                                          |     |                                        |
| Общая трудоемкость      | 3 ЗЕТ                                                          |     |                                        |
| Часов по учебному плану |                                                                | 108 | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты 8 |
| в том числе:            |                                                                |     |                                        |
| аудиторные занятия      |                                                                | 50  |                                        |
| самостоятельная работа  |                                                                | 58  |                                        |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Распределение часов дисциплины по семестрам |         |     |       |     |
|---------------------------------------------|---------|-----|-------|-----|
| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр<br>на курсе>)   | 8 (4.2) |     | Итого |     |
| Неделя                                      | 5 3/6   |     |       |     |
| Вид занятий                                 | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                      | 16      | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                | 34      | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                  | 50      | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                           | 50      | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                 | 58      | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                       | 108     | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

к.э.н., Доц., Мустафина Альфия Анасовна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.





### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Целью освоения дисциплины «Стимулирование сбыта в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических компетенций в области разработки, реализации, анализа и оптимизации комплекса мероприятий по краткосрочному стимулированию спроса и потребительского поведения для повышения объема продаж и эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства. |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.05 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Введение в гостиничную деятельность                                                                                   |            |
| 2.1.2             | Иностранный язык                                                                                                      |            |
| 2.1.3             | История России                                                                                                        |            |
| 2.1.4             | Экономика сферы гостеприимства                                                                                        |            |
| 2.1.5             | Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания                                                              |            |
| 2.1.6             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |            |
| 2.1.7             | Проектирование гостиничной деятельности                                                                               |            |
| 2.1.8             | Управление деятельностью гостиниц и ресторанов                                                                        |            |
| 2.1.9             | Анимационная деятельность в гостиницах и ресторанах                                                                   |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |

### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

#### ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-5.1: Анализирует факторы, оказывающие влияние на сбытовую политику организации сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

Факторную модель формирования спроса в индустрии гостеприимства и общественного питания, включающую внешние (экономическая конъюнктура, конкурентная среда, технологические изменения) и внутренние (ценовая стратегия, качество сервиса, маркетинговые коммуникации) детерминанты, влияющие на параметры сбытовой политики.

Уметь:

Проводить системный анализ влияния выявленных факторов на ключевые сбытовые показатели (средний чек, заполняемость номерного фонда, оборачиваемость столов) с использованием методов ситуационного и сравнительного анализа для последующей разработки управленческих решений.

Владеть:

Методиками факторного анализа и инструментами прогнозирования спроса, позволяющими количественно оценивать степень влияния различных переменных на эффективность сбытовой политики предприятия и адаптировать её в соответствии с динамикой рыночной среды

ПК-5.2: Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Знать:

Теоретические основы и методологию разработки комплексных программ продвижения и реализации услуг, включая модели AIDA, воронку продаж, а также принципы интеграции инструментов стимулирования сбыта (Sales Promotion) в общую маркетинговую стратегию предприятия сферы гостеприимства.

Уметь:

Участвовать в проектировании структуры и содержания программ продвижения, предлагая конкретные тактические инструменты стимулирования сбыта (специальные предложения, программы лояльности, пакетные туры, кобрендинговые акции) для различных каналов коммуникации, включая цифровые платформы.

Владеть:

Навыками проектирования отдельных элементов программы продвижения (например, план контента для социальных сетей, механика онлайн-акции) с использованием профессиональной терминологии и с учетом особенностей потребительского поведения в сфере гостеприимства.

ПК-5.3: Разрабатывает меры по совершенствованию политики продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Знать:

Ключевые метрики эффективности (KPI) и методики анализа рентабельности маркетинговых инвестиций (ROMI) в контексте инструментов стимулирования сбыта, а также принципы пост-аналитики проведенных кампаний для выявления

точек роста и оптимизации.

Уметь:

На основе результатов мониторинга и оценки проведенных акций стимулирования сбыта формулировать рекомендации по совершенствованию их механик, таргетинга, каналов коммуникации и интеграции с другими элементами комплекса маркетинга для повышения конверсии и роста среднего чека.

Владеть:

Навыками построения итерационного цикла "планирование – реализация – измерение – корректировка" (PDCA) для конкретных инструментов стимулирования (например, программы лояльности, промокодные кампании), используя данные CRM-систем и цифровой аналитики для обоснования предлагаемых усовершенствований.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                              | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                                                                                       | Литература и эл. ресурсы                                                         | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1. раздел 1</b>                                                              |                |       |                                                                                                                   |                                                                                  |            |            |
| 1.1         | СТИМУЛИРОВАНИЕ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Тема/                      | 8              | 0     |                                                                                                                   |                                                                                  |            |            |
| 1.2         | СТИМУЛИРОВАНИЕ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Лек/                       | 8              | 2     | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3 Л1.4<br>Л1.5Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4 Л2.5<br>Л2.6<br>Э1 Э2 Э3 |            |            |
| 1.3         | СТИМУЛИРОВАНИЕ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Пр/                        | 8              | 6     | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 |                                                                                  |            |            |
| 1.4         | РЕКЛАМА И СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ: СУЩНОСТЬ, СТРУКТУРА, ФУНКЦИИ /Ср/                   | 8              | 12    | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3                                                                         |            |            |
| 1.5         | РАЗРАБОТКА СТРАТЕГИИ СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Тема/ | 8              | 0     |                                                                                                                   |                                                                                  |            |            |
| 1.6         | РАЗРАБОТКА СТРАТЕГИИ СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Лек/  | 8              | 2     | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               | Э1 Э2 Э3                                                                         |            |            |
| 1.7         | РАЗРАБОТКА СТРАТЕГИИ СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Пр/   | 8              | 6     | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               | Э1 Э2 Э3                                                                         |            |            |
| 1.8         | РАЗРАБОТКА СТРАТЕГИИ СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Ср/   | 8              | 12    | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                                                               |                                                                                  |            |            |

|                           |                                                                                                |   |    |                                                                            |          |  |  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|----------|--|--|
| 1.9                       | ПРИЕМЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Тема/             | 8 | 0  |                                                                            |          |  |  |
| 1.10                      | ПРИЕМЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Лек/              | 8 | 4  | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1                                        | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.11                      | ПРИЕМЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Пр/               | 8 | 8  | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-31                           | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 1.12                      | ПРИЕМЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Ср/                  | 8 | 10 | ПК-5.1-31<br>ПК-5.1-У1<br>ПК-5.1-В1<br>ПК-5.2-31                           |          |  |  |
| <b>Раздел 2. раздел 2</b> |                                                                                                |   |    |                                                                            |          |  |  |
| 2.1                       | УПРАВЛЕНИЕ СТИМУЛИРОВАНИЕМ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Тема/        | 8 | 0  |                                                                            |          |  |  |
| 2.2                       | УПРАВЛЕНИЕ СТИМУЛИРОВАНИЕМ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Лек/         | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.3                       | УПРАВЛЕНИЕ СТИМУЛИРОВАНИЕМ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Пр/          | 8 | 8  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.4                       | УПРАВЛЕНИЕ СТИМУЛИРОВАНИЕМ<br>СБЫТА В ГОСТИНИЧНО-<br>РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Ср/             | 8 | 12 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.5                       | ПЛАНИРОВАНИЕ РЕКЛАМНОЙ И PR<br>КАМПАНИЙ. ОЦЕНКА<br>ЭФФЕКТИВНОСТИ PR-<br>КАМПАНИЙ /Тема/        | 8 | 0  |                                                                            |          |  |  |
| 2.6                       | ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ<br>СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В<br>ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Лек/ | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.7                       | ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ<br>СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В<br>ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Пр/  | 8 | 6  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |
| 2.8                       | ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ<br>СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА В<br>ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ<br>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ /Ср/  | 8 | 12 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.3-31<br>ПК-5.3-У1<br>ПК-5.3-В1 | Э1 Э2 Э3 |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

устный опрос

1. Правовое обеспечение стимулирования сбыта
2. Сущность стимулирования сбыта при работе с посредниками
3. Маркетинговые стратегии при работе с посредниками: их сущность
4. Виды стимулирования сбыта: их основная характеристика
5. Роль торгового персонала в стимулировании сбыта
6. Материальная мотивация персонала
7. Нематериальная мотивация персонала
8. Прямое снижение цен, как инструмент стимулирования сбыта
9. Купоны: сущность и виды
10. Системы интернет-статистики. Показатели характеризующие эффективность продвижения сайта предприятия в сети Интернет.
11. Форматы рекламы в сети Интернет.
12. Контекстная реклама: цели задачи.
13. Незтичные методы продвижения.
14. Понятие социальной сети.
15. Роль маркетинга в социальных сетях.
16. Оценка маркетинга в социальных сетях.
17. План маркетинга в социальных сетях.
18. План маркетинга в сети интернет: схема контента.
19. План маркетинга в сети интернет: создание осведомленности и влияния.
20. План маркетинга в сети интернет: сбор данных, анализ и оптимизация.
21. Совместная работа в сети интернет.
22. Программы обмена мгновенными сообщениями, блоги, хранилища данных, файлообменные сети, он-лайн переводчики.
23. Приложения Google Apps.
24. Профессиональные сообщества в интернете.

Тестовые задания

1. К прямой относится реклама;
  - А. Директ майл.
  - Б. Отпечатанный проспект.
  - В. Реклама на транспорте.
  - Г. Реклама на месте продаж.
  - Д. Реклама в газетах и журналах.
2. Печатная реклама, содержащая перечень товаров и цен на них, не содержит следующих иллюстраций:
  - А. Пресс-релиз.
  - Б. Прайс-лист.
  - В. Рекламная страничка.
  - Г. WEB-страничка.
  - Д. Все ответы правильные.
3. К методам исследования потребителей в Интернет не относят
  - а) интернет-банкинг
  - б) анкетирование посетителей web-сервера
  - в) опрос с улучшенными показателями возврата
  - г) проведение опросов в телеконференциях
4. Затраты на удержание постоянного клиента составляют ... от того, что пришлось бы затратить на привлечение нового:
  - а) 70%
  - б) 50%
  - в) 20%
5. Отношения с посредниками строятся на договорной основе, так ли это:
  - а) нет
  - б) да
  - в) отчасти
6. Наименьшая доля рекламы гостиничного продукта приходится на:
  - а) почтовую рассылку
  - б) журналы
  - в) наружную рекламу
7. Сегментирование рынка представляет собой:
  - А. Обеспечение товара, который не вызывает сомнений, четко отличного от других, желательного места на рынке и в сознании целевых потребителей.
  - Б. Процесс разбивки потребителей на группы, на основе расхождений в потребностях, характеристиках и/или обращении.
  - В. Привлекательное направление маркетинговых услуг, на котором конкретная фирма может добиться конкретного преимущества.
  - Г. Совокупность потребителей, которые одинаково реагируют на один и тот же набор побудительных стимулов маркетинга.
  - Д. Все ответы верны.

8. Наиболее популярным видом деятельности совершеннолетних пользователей Интернет является...

ответ:

- а) поиск информации в поисковых системах
- б) посещение развлекательных ресурсов
- в) проведение банковских операций
- г) совершение покупок в виртуальных магазинах

9. К основным преимуществам электронной коммерции для покупателя не относят

ответ:

- а) более низкий уровень цен товаров
- б) экономию времени
- в) наличие прямого контакта
- г) возможность быстрого просмотра большого числа товаров

10. Задача системы дистрибуции (распределения) в сфере туризма – это обеспечение возможных потребителей туров... , которая повлияет на их правильный выбор, а затем на необходимые заказы, имеющие отношение к их путешествиям:

- а) информацией
- б) рекламой
- в) оба варианта верны
- г) нет верного ответа

11. Характерной чертой интегрированных гостиничных цепей является:

- а) неустойчивость и нестабильность
- б) размещение в малых городах и курортных поселках
- в) высокие стандарты обслуживания

12. К моделям глобальной коммуникации не принято относить

ответ:

- а) средства мультимедиа
- б) e-mail-маркетинг
- в) онлайн-издания
- г) электронную коммерцию

#### Практические работы

##### Практическое задание к Лекции 3

Сделать фото любого билборда в городе, сделать оценку эффективности билборда по заданным критериям.

Кейс 2. Проанализируйте цветовое решение образцов рекламы и определите его коммуникационную эффективность.

Проанализируйте композиционное и иллюстративное решения рекламных обращений, предоставленных преподавателем и определите их коммуникационную эффективность.

Сделайте подборку рекламных обращений различных форматов одного рекламодателя и проанализируйте как используются элементы фирменного стиля на различных носителях

Кейс по теме 3

Кейс 1. Принятый на работу в туристическую фирму «Атлант» менеджером по маркетингу Николай Сташевский установил, что в офис фирмы беспрерывно звонят потенциальные клиенты и задают примерно одни и те же вопросы. Ответами на эти вопросы занимается значительное число работников фирмы. Николаю Сташевскому пришла идея сократить число указанных работников благодаря использованию современных информационных технологий. Естественно, считал он, не должны быть ущемлены интересы, как фирмы, так и клиентов. Более того, эти отношения должны получить дальнейшее развитие. Что вы посоветуете Николаю Сташевскому?

Кейс 3. Обратился управляющий муниципальной гостиницы «Аметист» в Апатитах с просьбой помочь с продвижением в интернете и увеличить трафик, так как гостей даже в сезон приезжало крайне мало. А не в сезон их практически не было. К началу работы у гостиницы были сайт, группа ВКонтакте со 150 подписчиками и информация на нескольких платформах бронирования. Особенностью проекта – бюджет на рекламу был всего лишь 5000 руб, чтобы сделать тесты и посмотреть, какие будут результаты.

Задание по плану:

- Анализ аудитории
- Составление медиаплана
- Анализ конкурентов
- Анализ гостиницы
- Создание интеллект-карты
- Разработка УТП и посадочной страницы
- Сбор статистики
- Сбор семантического ядра и подготовка креативов
- Виды контента для соцсетей

#### 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов и презентаций

- 1. Организация кампании по стимулированию сбыта гостиничного предприятия.
- 2. Потяните маркетинга, сущность, определения
- 3. Комплекс маркетинга: 4Р и 7Р
- 4. Элементы продвижения услуг в гостиничном предприятии: реклама, связи с общественностью, личные продажи, стимулирование сбыта

5. Стимулирование сбыта в структуре продвижения
6. Стимулирование сбыта: исторический аспект
7. Стратегии стимулирования сбыта
8. Жизненный цикл товара и стимулирование сбыта на разных этапах
9. План стимулирования сбыта и план маркетинга
10. Персонал в сфере стимулирования сбыта

### **5.3. Фонд оценочных средств**

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Принципы использования методов стимулирования сбыта
2. Практическая реализация стимулирования сбыта: на примере успешных компаний
3. Как осуществлять стимулирование сбыта 33. Анализ выбранного метода стимулирования сбыта
4. Исследование и оценка промо-кампании
5. Контроль эффективности мероприятий по стимулированию: контролирующие органы
6. Оценка эффективности стимулирования сбыта: методы оценки
7. Стратегия «снятия сливок» (высоких цен)
8. Стратегия «проникновения на рынок»
9. Стратегия «престижных цен»
10. Стратегия «следования за лидером»
11. Стратегия «скользящей падающей цены»
12. Стратегия «преимущественной цены»
13. Стратегия «цены сегмента рынка».
14. Стратегия «ценовых манипуляций»
15. Контент-план для соцсетей отеля
16. Проблемы, инструменты, технологии и перспективы продвижения гостиниц в сети Интернет
17. Роль и значение интернет-рекламы в продвижении услуг гостиницы
18. Анализ использования электронной дистрибуции московскими гостиничными предприятиями
19. Основные инструменты организации эффективных продаж через GDS-системы
20. Преимущества социальных сетей как инструмента маркетинга
21. Социальные сети для отеля: как SMM связано с SEO
22. Роль социальных сетей в продвижении гостиничных услуг
23. Особенности и варианты продвижения отеля, гостиницы в интернете Сравнительный анализ аккаунтов гостиничных предприятий в социальных сетях
24. Оценка медийной активности гостиничного предприятия
25. Реклама в социальных сетях как средство продвижения гостиничного предприятия
26. Особенности онлайн-продаж гостиничных услуг
27. Веб-сайт как средство продвижения гостиничных услуг

### **5.4. Перечень видов оценочных средств**

Контрольная работа  
Практическая работа  
Тестовые задания  
Экзаменационное тестирование

### **5.5. Рейтинг-план дисциплины**

**ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ  
УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ  
УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-5.1: Анализирует факторы, оказывающие влияние на сбытовую политику организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-5.2: Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

ПК-5.3: Разрабатывает меры по совершенствованию политики продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Контрольная работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

#### Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится путем тестирования на компьютере в ЭИОС Университета.

Соответствие набранных баллов уровню сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Итоговая оценка сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 50;
- низкий - 51 – 65;
- средний - 66 – 84;
- высокий - 85 – 100.

При итоговом оценивании сформированности

компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по

следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.



| 6.1. Рекомендуемая литература    |                                 |                                                                                            |                     |
|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 6.1.1. Основная литература       |                                 |                                                                                            |                     |
|                                  | Авторы, составители             | Заглавие                                                                                   | Издательство, год   |
| Л1.1                             | Гаврилов Л. П.                  | Электронная коммерция: учебник и практикум для вузов                                       | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л1.2                             | Федотова Л. Н.                  | Реклама: теория и практика: учебник для вузов                                              | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л1.3                             | Поляков В. А.,<br>Романов А. А. | Разработка и технологии производства рекламного продукта:<br>учебник и практикум для вузов | Москва: Юрайт, 2023 |
| Л1.4                             | Гаврилов Л. П.                  | Цифровой бизнес: учебник и практикум для вузов                                             | Москва: Юрайт, 2024 |
| Л1.5                             | Гаврилов Л. П.                  | Электронная коммерция: учебник и практикум для вузов                                       | Москва: Юрайт, 2024 |
| 6.1.2. Дополнительная литература |                                 |                                                                                            |                     |
|                                  | Авторы, составители             | Заглавие                                                                                   | Издательство, год   |
| Л2.1                             | Карпова С. В.                   | Рекламное дело: учебник и практикум для вузов                                              | Москва: Юрайт, 2025 |

|      | Авторы, составители                                                                                                                                                                                     | Заглавие                                                               | Издательство, год   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.2 | Франц В. А.                                                                                                                                                                                             | Управление общественным мнением: учебник для вузов                     | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.3 | Фадеева Е. Н.,<br>Сафронов А. В.,<br>Красильникова М. А.                                                                                                                                                | Связи с общественностью: учебник и практикум для вузов                 | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.4 | Колышкина Т. Б.,<br>Шустина И. В.,<br>Маркова Е. В.                                                                                                                                                     | Реклама в местах продаж: учебник для вузов                             | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.5 | Ковалева А. В.                                                                                                                                                                                          | Основы социальной рекламы: учебник для вузов                           | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.6 | Ачкасова В. А.,<br>Володина Л. В.,<br>Бабочиева М. Л.,<br>Белянина Н. Н.,<br>Быстрянец С. Б.,<br>Быков И. А., Гончаров<br>В. Э., Гусев К. А.,<br>Карпухина О. К.,<br>Меткин М. В.,<br>Старенченко Ю. Л. | Связи с общественностью как социальная инженерия:<br>учебник для вузов | Москва: Юрайт, 2025 |

## 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Сайт Университета -электронный ресурс - режим доступа: <a href="https://www.unifirst.ru/abiturientu">https://www.unifirst.ru/abiturientu</a> |
| Э2 | Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>               |
| Э3 | Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ - режим доступа: <a href="http://www.russiatourism.ru">http://www.russiatourism.ru</a> |

### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Перечень программного обеспечения                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 6.3.1.2 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6.3.1.3 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.4 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.5 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.6 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.7 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |

### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                     |
| 6.3.2.2 | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                            |
| 6.3.2.3 | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.  |
| 6.3.2.4 | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                         |
| 6.3.2.5 | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.6 | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                    |
| 6.3.2.7 | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                            |
| 6.3.2.8 | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                             |
| 6.3.2.9 | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                          |

|          |                                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.10 | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.11 | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                |
| 6.3.2.12 | 11.ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                          |
| 6.3.2.13 | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                       |
| 6.3.2.14 | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                   |
| 6.3.2.15 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                   |

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | Е602 - Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формы текущего и промежуточного контроля, примеры их содержания

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль (текущая аттестация) представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимися знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Рекомендуется для проведения в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Тестирование - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Составление теста включает в себя создание выверенной системы вопросов, собственно процедуру проведения тестирования и способ измерения полученных результатов. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем. Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе или интернет-тестирование.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

Промежуточная аттестация– оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю.

Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме экзамена.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Каждый экзаменационный билет включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание (ситуационная задача, демонстрация опыта практической деятельности, решение задач и т.п.).

Требования к оформлению рефератов и презентаций.

Важной составляющей частью работы над выбранной темой реферата являются консультации со своим научным руководителем. Это поможет правильно сформулировать цели, задачи, содержание реферата.

• Объем реферата: 20-24 страниц. По согласованию с преподавателем, объём может быть меньше • Бумага: формат - А4 • Поля: верхнее, нижнее – 2 см.; левое – 3 см.; правое – 1,5 см. • Текст: - шрифт – Times New Roman, размер – 14 пт., цвет – чёрный (авто) - интервал - 1,5 в редакторе Word - интервалы между абзацами не допускаются - каждый абзац начинается с красной строки, т.е. делается абзацный отступ.

Структура реферата: Титульный лист, оглавление, введение (2-3 стр.). Основная часть (до 20 стр.) включает в себя главы (с параграфами) или разделы. В тексте реферата слово «основная часть» не пишется. Заключение (до 2 стр.). Список использованных источников и литературы. Приложения (если есть). Введение, Заключение, Список использованных источников и литературы, Приложения – не нумеруются. Нумерация страниц начинается с 3-й страницы (Введение), нумерация начинается с цифры «3».

**Введение**

Во введении необходимо аргументировать актуальность выбранной темы, т.е. показать её современность и значимость (в том числе, возможно, и для автора). Рекомендуется дать краткий обзор использованных источников и литературы. Далее необходимо сформулировать цель работы и определить задачи для её достижения.

**Основная часть**

Она может быть представлена в виде разделов или глав. В последнем случае глава состоит из нескольких параграфов. Рекомендуемое количество глав (разделов) – 2-3, параграфов в главах – 2-3. Каждый раздел (глава) начинается с нового листа. Названия глав или разделов не должны дублировать название темы, а названия параграфов – названия глав. Каждая глава или раздел должны раскрывать определённую часть темы реферата, а в совокупности – всю тему целиком. Следует помнить, что реферат оценивается, в первую очередь, в зависимости от степени раскрытия темы.

**Заключение**

Важнейшая составная часть реферата. В нем кратко подводятся основные выводы и результаты исследования, возможны рекомендации для дальнейшего исследования.

**Список использованных источников и литературы**

В него входит название тех источников и литературы, которые вы изучали при написании реферата. Он составляется в алфавитном порядке и нумеруется. Список должен включать в себя, в том числе, современную литературу по выбранной теме. В списке должна быть указана научная литература (не менее 5 наименований). Учебная литература может быть использована, но она не может быть основой для подготовки реферата.

**Приложения**

В виде Приложений даётся иллюстрированный материал, таблицы или текст вспомогательного характера. Приложения оформляют как продолжение реферата на последующих листах, в общий объём реферата они не включаются.

Важнейшим элементом правильного оформления реферата являются ссылки/сноски. Рекомендуется их делать внизу каждой страницы (подстрочно) или в квадратных скобках по тексту.

Электронная презентация – электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы. Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия.

**Схема презентации:**

1. титульный слайд (соответствует титульному листу работы);
2. цели и задачи работы;
3. общая часть;
4. основная часть;
5. выводы.

Средний расчет времени, необходимого на презентацию ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. Дизайн должен быть простым и лаконичным. Каждый слайд должен иметь заголовок. Завершать презентацию следует кратким резюме, содержащим ее основные положения, важные данные, прозвучавшие в докладе, и т.д. Логика предъявления информации на слайдах в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др. Размер шрифта для информационного текста — 18-22 пункта. Шрифт менее 16 пунктов плохо читается при проекции на экран, но и чрезмерно крупный размер шрифта затрудняет процесс беглого чтения.

Следует использовать минимум текста. Текст не является визуальным средством. Рекомендуется помещать на слайд только один тезис. Рекомендуется не использовать текст на слайде, лучше поместить туда важные тезисы, акцентируя на них внимание в процессе речи. Не рекомендуется переписывать в презентацию доклад. Демонстрация презентации на экране – вспомогательный инструмент, иллюстрирующий речь.

Если возможно, лучше использовать структурные слайды вместо текстовых. Иллюстрации и таблицы должны иметь заголовок. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом. Иллюстрации, таблицы, формулы,

позаимствованные из работ, не принадлежащих автору, должны иметь ссылки.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

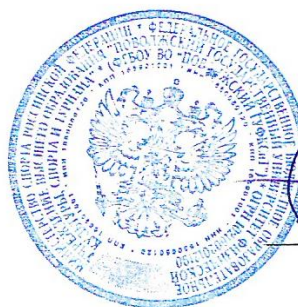
- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
22.05.25 г.

Рабочая программа дисциплины  
**Анализ финансово-хозяйственной деятельности в  
 гостиницах и ресторанах**

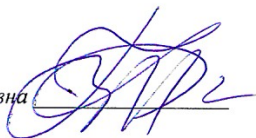
|                         |                                                                |                            |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>4 ЗЕТ</b>                                                   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 144                                                            | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 7                   |  |
| аудиторные занятия      | 51                                                             |                            |  |
| самостоятельная работа  | 93                                                             |                            |  |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр<br>на курсе>) | 7 (4.1) |     | Итого |     |
|-------------------------------------------|---------|-----|-------|-----|
| Неделя                                    | 17 2/6  |     |       |     |
| Вид занятий                               | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                    | 16      | 16  | 16    | 16  |
| Практические                              | 34      | 34  | 34    | 34  |
| Индивидуальные<br>занятия                 | 1       | 1   | 1     | 1   |
| Итого ауд.                                | 51      | 51  | 51    | 51  |
| Контактная работа                         | 51      | 51  | 51    | 51  |
| Сам. работа                               | 93      | 93  | 93    | 93  |
| Итого                                     | 144     | 144 | 144   | 144 |

Автор (ы) программы:

к.э.н., Доц., Муртазина Гульнара Равиловна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.





**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков по анализу финансово-хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, обеспечивающих способность рассчитывать и анализировать их экономические результаты, осуществлять сбор и анализ данных о затратах, а также организовывать оценку экономической эффективности для обоснования управленческих решений. |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.06 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Управление деятельностью гостиниц и ресторанов                                                                        |            |
| 2.1.2             | Экономика сферы гостеприимства                                                                                        |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Финансовый менеджмент в гостиницах и ресторанах                                                                       |            |
| 2.2.2             | Преддипломная практика                                                                                                |            |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ****ПК-4: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

ПК-4.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знать:

Классификацию затрат (постоянные/переменные, прямые/косвенные, операционные/капитальные); источники первичных данных; методы учета затрат в индустрии

Уметь:

Выявлять и систематизировать данные о затратах из различных источников; группировать расходы по статьям, центрам ответственности и проектам; проводить анализ отклонений фактических затрат от плановых (нормативных).

Владеть:

учетными системами предприятия и табличными редакторами (Excel) для консолидации и первичной обработки данных; формированием сводных таблиц и отчетов о затратах.

ПК-4.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знать:

Система показателей экономической эффективности (рентабельность, производительность, оборачиваемость, удельные затраты); методы факторного и сравнительного анализа.

Уметь:

Рассчитывать ключевые финансовые и операционные показатели эффективности; интерпретировать результаты расчетов, выявляя сильные стороны и «узкие места»; готовить выводы и рекомендации по повышению эффективности.

Владеть:

Построение динамических отчетов и дашбордов для визуализации показателей; проведение плановых расчетов эффективности (ежедневно, ежемесячно, ежеквартально); презентацией результатов оценки руководству.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                            | Семестр / Курс | Часов | Компетенции |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------|
|             | <b>Раздел 1. Виды и формы организаций и анализ видов экономической деятельности.</b> |                |       |             |
| 1.1         | Виды и формы организаций и анализ видов экономической деятельности. /Тема/           | 7              | 0     |             |
| 1.2         | Виды и формы организаций и анализ видов экономической деятельности. /Лек/            | 7              | 4     | ПК-4.3-31   |

|     |                                                                                                                                            |   |   |           |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 1.3 | Виды и формы организаций и анализ видов экономической деятельности. /Пр/                                                                   | 7 | 8 |           |
| 1.4 | Виды и формы организаций и анализ видов экономической деятельности. /Ср/                                                                   | 7 | 8 |           |
|     | <b>Раздел 2. Производственный процесс, качество услуг и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах.</b> |   |   |           |
| 2.1 | Производственный процесс, качество услуг и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах. /Тема/           | 7 | 0 |           |
| 2.2 | Производственный процесс, качество услуг и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах. /Лек/            | 7 | 4 | ПК-4.1-31 |
| 2.3 | Производственный процесс, качество услуг и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах. /Пр/             | 7 | 6 |           |
| 2.4 | Производственный процесс, качество услуг и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности в гостиницах и ресторанах. /Ср/             | 7 | 8 |           |
|     | <b>Раздел 3. Анализ маркетинговой деятельности туристской организации.</b>                                                                 |   |   |           |
| 3.1 | Анализ маркетинговой деятельности туристской организации. /Тема/                                                                           | 7 | 0 |           |
| 3.2 | Анализ маркетинговой деятельности туристской организации. /Лек/                                                                            | 7 | 4 | ПК-4.1-У1 |
| 3.3 | Анализ маркетинговой деятельности туристской организации. /Пр/                                                                             | 7 | 6 |           |

|     |                                                                                                                     |   |   |           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 3.4 | Анализ маркетинговой деятельности туристской организации. /Ср/                                                      | 7 | 8 |           |
|     | <b>Раздел 4. Анализ финансовых результатов деятельности организации и использования прибыли.</b>                    |   |   |           |
| 4.1 | Анализ финансовых результатов деятельности организации и использования прибыли. /Тема/                              | 7 | 0 |           |
| 4.2 | Анализ финансовых результатов деятельности организации и использования прибыли. /Лек/                               | 7 | 2 | ПК-4.1-В1 |
| 4.3 | Анализ финансовых результатов деятельности организации и использования прибыли. /Пр/                                | 7 | 8 |           |
| 4.4 | Анализ финансовых результатов деятельности организации и использования прибыли. /Ср/                                | 7 | 8 |           |
|     | <b>Раздел 5. Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации.</b> |   |   |           |
| 5.1 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Тема/           | 7 | 0 |           |
| 5.2 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Лек/            | 7 | 2 | ПК-4.3-У1 |
| 5.3 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Пр/             | 7 | 6 |           |
| 5.4 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Ср/             | 7 | 8 |           |
|     | <b>Раздел 6. Зачет</b>                                                                                              |   |   |           |

|     |                                         |   |    |                                                                            |
|-----|-----------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|
| 6.1 | Зачет<br>/Тема/                         | 7 | 0  |                                                                            |
| 6.2 | Зачет /Зачёт/                           | 7 | 18 | ПК-4.1-31<br>ПК-4.1-У1<br>ПК-4.1-В1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1<br>ПК-4.3-В1 |
| 6.3 | Зачет /Зачёт/                           | 7 | 0  | ПК-4.1-31<br>ПК-4.1-У1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.1-В1<br>ПК-4.3-У1<br>ПК-4.3-В1 |
|     | <b>Раздел 7. Индивидуальное занятие</b> |   |    |                                                                            |
| 7.1 | Индивидуальное занятие /Тема/           | 7 | 0  |                                                                            |
| 7.2 | Индивидуальное занятие /ИЗ/             | 7 | 1  | ПК-4.3-В1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1                                        |
| 7.3 | Индивидуальное занятие /Ср/             | 7 | 35 | ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-В1<br>ПК-4.3-У1                                        |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Примерные вопросы для проведения собеседования (устного опроса)

1. Организация аналитической работы при разработке планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг.
2. Экспресс-анализ деятельности организации.
3. Анализ затрат в деятельности организации.
4. Анализ финансовых результатов от реализации продукции.
5. Анализ цен.

Практическая работа.

Пример задания:

Туристская организация разработала и собирается выпускать новый турпродукт на рынок. Подсчитано, что вероятность хорошего сбыта продукции равна 0,6; плохого – 0,4. компания собирается провести маркетинговое исследование, вероятность правильности которого 0,8.

1. Как изменятся первоначальные вероятности уровня реализации, если это исследование предскажет плохой сбыт?
2. Используя приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности проанализируйте плановые показатели туристской организации.
3. Спрогнозируйте показатель на предстоящие 3 года, применив прием экстраполяции (по данным из Росстата).

Индивидуальное задание:

Формулировка задания для студента:

Вы — финансовый менеджер гостиницы «XXX» (условно, 4 звезды, 200 номеров). Перед вами поставлена задача проработать и обосновать проект открытия нового ресторана авторской кухни «УУУ» на базе неиспользуемого банкетного зала отеля. Необходимо предоставить руководству развернутое финансово-экономическое обоснование проекта.

Исходные данные (пример):

1. Объект: Пустующий банкетный зал площадью 150 кв.м. Требуется ремонт и оснащение.
2. Концепция: Ресторан авторской кухни (средний ценовой сегмент) с акцентом на локальные продукты. Работа на гостей отеля и внешнюю аудиторию.
3. Сроки: Подготовительный этап (ремонт, лицензирование) — 4 месяца. Запуск — к началу высокого сезона.

4. Бюджет проекта: Не задан жестко. Требуется его рассчитать и обосновать.  
 5. Ключевой КРП от руководства: Срок окупаемости инвестиций (РР) не более 3 лет.

1. Реализация проекта:

- Разработка содержания проекта
- План реализации
- Оценка рисков

2. Анализ экономических:

- Расчет инвестиционных затрат
- Прогноз операционных доходов и расходов
- Расчет ключевых показателей эффективности проекта и анализ безубыточности
- Требования к оформлению и результату:

Студент представляет «Финансово-экономическое обоснование (ФЭО) проекта открытия ресторана “УУУ”», структурированное следующим образом:

1. Резюме проекта: Краткие выводы по всем разделам.
2. Концепция и план реализации: Цели, этапы, риски.
3. Инвестиционный план: Детальная смета CAPEX.
4. Операционный прогноз: План продаж и операционных расходов на 1-й год.
5. Оценка эффективности: Расчёты NPV, IRR, РР, ВЕР с выводами.
6. Заключение: Оценка устойчивости проекта и итоговая рекомендация.

## 5.2. Темы письменных работ

Примеры тем рефератов и презентаций

1. Анализ финансово-хозяйственной деятельности, его значение для управления предприятием.
2. Предмет и метод экономического анализа.
3. Виды экономического анализа.
4. Лизинг. Виды лизинга и расчет лизинговых платежей.
5. Экономический анализ финансирования и использования инвестиций.
6. Экономический анализ эффективности инвестиций.
7. Структура оборотного капитала и показатели эффективности его использования.
8. Экономический анализ рентабельности организации.

Требования к оформлению рефератов и презентаций:

- краткость (не более 15 слайдов)
- емкость (максимум информации в каждом слайде)
- наглядность (информация должна быть преимущественно представлена в виде графиков, блок схем, диаграмм, рисунков и пр.).
- привлекательность и техничность (красочный, яркий, необычный дизайн, или использование продвинутого инструментария, видеоконтента и т.п.)
- актуальность информации, представленной в презентации, а также ее соответствие выбранной теме.

## 5.3. Фонд оценочных средств

Примеры тестов

1. Принципы планирования на предприятии:
  - Точность, организованность, целенаправленность
  - Непрерывность, очередность, единство, участие, доказательность
  - + Непрерывность, гибкость, участие, точность, единство
2. Целью планирования деятельности организации является:
  - Обоснование расхода всех видов ресурсов
  - + Определение целей, средств и сил
  - Определение будущей прибыли
3. Механизм управления финансами включает:
  - мониторинг;
  - контроль за финансовой деятельностью;
  - правовое регулирование финансовой системы;
  - + все ответы верны;
4. Методы финансового планирования на предприятии:
  - + Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование
  - Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный
  - Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический
5. Методика планирования позволяет:
  - Разработать такой план, выполнение которого принесет предприятию наибольшую прибыль
  - Изменять весь объем работ при изменении условий их выполнения
  - + Выполнить анализ всего объема работ, учитывая условия их выполнения

Примерные вопросы для подготовки к зачету:

1. Задачи и приемы экономического анализа.
2. Базисный и цепной индекс. Метод ценных подставок.
3. Создание рационального потока информации и последовательность анализа.
4. Организация аналитической работы.
5. Система показателей для экономического анализа организации.

6. Экономический анализ безубыточности, банкротства и предпринимательского риска организации.
7. Экспресс-анализ финансового состояния организации.
8. Качество товара как понятие. Показатели качества продукции услуги: назначения, надежности, экономного использования ресурсов; эргономические, эстетические, транспортабельности; стандартизации и унификации; патентно-правовые, экологические, безопасности и другие.
9. Роль и задачи экономического анализа деятельности организации. Виды экономического анализа. Методики экономического анализа организации. Способы измерения влияния факторов в экономическом анализе. Основные принципы, приемы и показатели анализа и диагностики деятельности предприятия.
10. Информационное обеспечение экономического анализа деятельности организации.
11. Оценка использования оборотных фондов в организации. Понятие оборотного капитала и его классификация. Состав и структура оборотных средств организации.
12. Анализ ассортимента и структуры услуг. Анализ качества оказанных услуг. Анализ ритмичности работы организации. Анализ факторов и резервов увеличения реализации услуг.
13. Оценка качества и конкурентоспособности услуг.
14. Задачи анализа финансовых результатов деятельности организации. Анализ экономических результатов деятельности организации. Анализ факторов, определяющих экономические результаты деятельности организации.
15. Анализ финансовых результатов от реализации услуг. Анализ прочих финансовых доходов и расходов. Анализ уровня цен на услуги.

#### **5.4. Перечень видов оценочных средств**

Собеседование (устный опрос)  
 Практическая работа  
 Рефераты и презентации  
 Тестирование  
 Индивидуальное задание

#### **5.5. Рейтинг-план дисциплины**

Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации  
 Оцениваемые компетенции:  
 ПК-4: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания  
 ПК-4.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений  
 ПК-4.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Индивидуальное задание:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Реферат, презентация-доклад:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Промежуточная аттестация проводится путем тестирования на компьютере в ЭИОС Университета.

Соответствие набранных баллов уровню сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Итоговая оценка сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 50;
- низкий - 51 – 65;
- средний - 66 – 84;
- высокий - 85 – 100.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Заглавие                                | Издательство, год   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|
| ЛП.1 | Войтоловский Н. В.,<br>Агеева Н. А.,<br>Белозерова Н. П.,<br>Брылева Н. Д., Глазов<br>М. М., Колобова Н.<br>Ф., Курносова В. П.,<br>Леонова Т. М.,<br>Малецкая И. П.,<br>Петрова Е., Пименова<br>А. Л., Подшивалова<br>М. М., Сисина Н.,<br>Сорокина Е. М.,<br>Сотавов А. К.,<br>Сысоева Г. Ф.,<br>Чистякова А. А.,<br>Штиллер М. В.,<br>Калинина А. П.,<br>Мазурова И. И. | Экономический анализ: учебник для вузов | Москва: Юрайт, 2024 |

|      |                                    |                                                                                        |                          |
|------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Л1.2 | Кузьмина Е. Е.,<br>Кузьмина Л. П.  | Комплексный анализ хозяйственной деятельности: учебник и практикум для вузов           | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.3 | Шадрина Г. В.,<br>Голубничий К. В. | Теория экономического анализа: учебник для вузов                                       | Москва: Юрайт, 2024      |
| Л1.4 | Лещева М. Г.,<br>Стеклова Т. Н.    | Особенности анализа в отдельных отраслях: учебник                                      | Ставрополь: СтГАУ, 2014  |
| Л1.5 | Бочкарева Т. Н.                    | Управленческий анализ в отраслях: учебное пособие для вузов                            | Москва: НИЯУ МИФИ, 2013  |
| Л1.6 | Мазница Е. М.                      | Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие | Волгоград: ВолгГТУ, 2021 |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                               | Заглавие                                                                                                   | Издательство, год       |
|------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Л2.1 | Кузьмина Е. Е.,<br>Кузьмина Л. П.                 | Комплексный анализ хозяйственной деятельности: учебник и практикум для спо                                 | Москва: Юрайт, 2024     |
| Л2.2 | Шадрина Г. В.,<br>Голубничий К. В.                | Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учебник для спо                                               | Москва: Юрайт, 2024     |
| Л2.3 | Кудрявцева Т. Ю.,<br>Дуболазова Ю. А.             | Финансовый анализ: учебник для вузов                                                                       | Москва: Юрайт, 2024     |
| Л2.4 | Янушкина Ю. И.,<br>Няргинен В. А.                 | Экономический анализ: практикум                                                                            | Москва: РТУ МИРЭА, 2021 |
| Л2.5 | Бондина Н. Н.,<br>Бондин И. А.,<br>Широкова Е. В. | Экономический анализ: учебное пособие для обучающихся по специальности 38.05.01 экономическая безопасность | Пенза: ПГАУ, 2023       |

#### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                       |
|----|-------------------------------------------------------|
| Э1 | Информационно-правовой портал Гарант : сайт.          |
| Э2 | Информационно-правовой портал КонсультантПлюс : сайт. |
| Э3 | Федеральная служба государственной статистики         |

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.2 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.3 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.4 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.5 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |

#### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                           |
| 6.3.2.2 | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                     |
| 6.3.2.3 | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Текст : электронный.                                                                                              |
| 6.3.2.4 | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.  |
| 6.3.2.5 | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                         |
| 6.3.2.6 | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.7 | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                    |
| 6.3.2.8 | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                            |



|          |                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.9  | 7. Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.    |
| 6.3.2.10 | 8. Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный. |
| 6.3.2.11 | 9. Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                          |
| 6.3.2.12 | 10. Ассоциации отелей г. Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                         |
| 6.3.2.13 | 11. ПАСКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                   |
| 6.3.2.14 | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                  |
| 6.3.2.15 | 13. ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                             |
| 6.3.2.16 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                              |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>Е601</p> <p>Персональный компьютер ICL RAY, ЖК телевизор TCL 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету</p> <p>Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016<br/> Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285<br/> (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)<br/> Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License –<br/> Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)<br/> ИС. Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025<br/> Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011)<br/> 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)</p> |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Структура учебного процесса.

Основные виды аудиторной работы включают лекционные занятия, практические и семинарские занятия.

Лекционные занятия ведут в форме лекций-визуализаций с использованием современных образовательных технологий. При этом обучающиеся должны осознанно конспектировать материал, понимая его содержание и практическую инновационность.

Организация самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающегося осуществляется в различных формах. К основным видам относятся:

☐ формирование и введение конспектов лекций на базе рекомендуемой учебной литературы, включая электронные ресурсы;

☐ выполнение микроисследований и практических разработок;

☐ подготовка рефератов, докладов и статей;

☐ выполнение домашних заданий и типовых расчётов;

☐ участие в научных конференциях и комплексных исследованиях.

Преподаватель должен предоставить рекомендации по углубленному самостоятельному изучению, предложить дополнительные темы для проработки и составить графики выполнения работ. Такой подход приобщает обучающихся к научному творчеству и способствует поиску решений современных проблем.

Активные и интерактивные методы обучения.

☐ современное преподавание дисциплины в магистратуре предполагает использование активных методов, включающих:

☐ проблемные лекции, где обсуждаются сложные вопросы и теоретические положения с демонстрацией их практической инновационности;

☐ дискуссии в форме круглых столов и конференций для обсуждения актуальных проблем;

☐ мозговой штурм для развития творческого мышления;

☐ методические проекты для практического применения знаний;

☐ проблемно-ориентированное обучение (ПБО), при котором магистрантам предоставляются реальные предпосылки для самостоятельного исследования и решения проблем.

Применение этих методов стимулирует инновационное сознание слушателей, развивает их способности и практически углубляет понимание материала.

Семинарские занятия как форма углубленного обучения.

Семинарские занятия играют ключевую роль в подготовке магистрантов. Их цель:

☐ углубленное изучение дисциплины и владение методологией научного познания;

☐ обсуждение узловых тем курса, формулирование которых определяет качество профессиональной подготовки;

☐ развитие навыков ведения полемики, защиты естественного взгляда и лаконичного изложения мыслей.

При организации семинаров рекомендуется использовать различные формы: семинар-заслушивание докладов, семи-нар-дискуссию с коллективным обсуждением проблем и семинар исследовательского типа. Преподаватель должен управлять дискуссией, учитывать особенности студентов и создавать атмосферу творческой работы.

Важным принципом организации обучения является раннее включение обучающегося в практическую деятельность. Это подразумевает:

☐ работа с практиками в процессе аудиторных занятий;

☐ проведение выездных занятий и лекций-экскурсий;

☐ прохождение практики, начиная с первого года обучения;

☐ применение теоретических знаний для решения одних профессиональных задач;

☐ практические разработки проектов и курсовых работ, выполняемые в партнерстве с организациями.

Интеграция теорий и практики позволяет преодолеть разрыв между академическими основами и профессиональными навыками, повысить мотивацию обучающихся и провести более глубокое изучение материала.

Система контроля знаний и измерений.

Балльно-рейтинговая система эффективно влияет на результаты обучения. При такой организации контроля:

☐ дисциплина разделена на модули, каждый из которых имеет четкие результаты обучения;

☐ используется 100-балльная шкала измерения, где баллы оцениваются между текущей величиной и промежуточной аттестацией;

☐ осуществляется непрерывный мониторинг результатов работы магистрантов в течение семестров.

Преподаватель должен выполнять функции наставника и научного руководителя. Основные его задачи включают в себя:

☐ поддержка и мотивация магистрантов, особенно при необходимости;

☐ развитие профессиональных и так называемых «мягких навыков» (самопрезентация, корпоративная этика, командная работа);

☐ предоставление сотрудничества и обратной связи по завершенной работе;

☐ помощь в карьерном росте и профессиональном развитии;

☐ организация практик и стажировок;

☐ эмоциональную поддержку и помощь в преодолении профессиональных дилемм.

Междисциплинарность и интеграция дисциплин.

Программы обучения должны предусмотреть междисциплинарный подход к организации учебного процесса. Это включает:

☐ применение методов и знаний в различных дисциплинах;

☐ интеграция практик разных регионов в учебный процесс;

☐ разработку междисциплинарных проектов и исследований;

☐ подготовку к работе в многопрофильных коллективах.

Такой подход обеспечивает формирование у обучающихся способности комплексно видеть проблемы и предлагать инновационные решения, основываясь на знаниях из различных регионов.

Структурирование работы.

Процесс организации самостоятельной работы включает несколько этапов:

Подготовительный: определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения;

Основное: реализация программ, использование приемов определения информации, применение полученных знаний;

Заключительный: систематизация материала, подготовка отчета, размышления над выводами.

На каждом этапе преподаватель должен оказывать поддержку, но при этом требует от обучающегося самостоятельности и инициативы.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

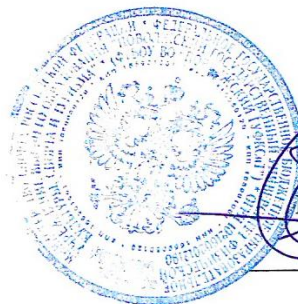
Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиЦТ  
А.В. Павлова  
22.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Инвестиционный анализ в гостинично-ресторанной деятельности**

|                         |                                                                |                            |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                            |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                            |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                            |  |
| Общая трудоемкость      | <b>4 ЗЕТ</b>                                                   |                            |  |
| Часов по учебному плану | 144                                                            | Виды контроля в семестрах: |  |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 7                   |  |
| аудиторные занятия      | 51                                                             |                            |  |
| самостоятельная работа  | 93                                                             |                            |  |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>7 (4.1)</b> |     | Итого |     |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                                    | 17 2/6         |     |       |     |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                    | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                              | 34             | 34  | 34    | 34  |
| Индивидуальные занятия                                                    | 1              | 1   | 1     | 1   |
| Итого ауд.                                                                | 51             | 51  | 51    | 51  |
| Контактная работа                                                         | 51             | 51  | 51    | 51  |
| Сам. работа                                                               | 93             | 93  | 93    | 93  |
| Итого                                                                     | 144            | 144 | 144   | 144 |

Автор (ы) программы:

к.э.н., Доц., Муртазина Гульнара Равиловна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у студентов комплекса знаний и практических навыков по применению методологии инвестиционного анализа для обоснования долгосрочных управленческих и финансовых решений в гостинично-ресторанном бизнесе, обеспечивающих способность оценивать экономическую эффективность, риски и финансовую состоятельность инвестиционных проектов на основе анализа затрат, будущих денежных потоков и результатов деятельности. |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |                                                                                                                       |            |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | Б1.В.ДВ.06 |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |            |
| 2.1.1             | Управление деятельностью гостиниц и ресторанов                                                                        |            |
| 2.1.2             | Экономика сферы гостеприимства                                                                                        |            |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |            |
| 2.2.1             | Преддипломная практика                                                                                                |            |
| 2.2.2             | Финансовый менеджмент в гостиницах и ресторанах                                                                       |            |

### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

#### ПК-4: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-4.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знать:

Классификация затрат (постоянные/переменные, прямые/косвенные, операционные/капитальные); источники первичных данных (счета, накладные, ведомости, системы учета); методы учета затрат в индустрии (попроцессный, позаказный).

Уметь:

Выявлять и систематизировать данные о затратах из различных источников; группировать расходы по статьям, центрам ответственности и проектам; проводить анализ отклонений фактических затрат от плановых (нормативных).

Владеть:

Работа с учетными системами предприятия (1С, R-Keeper и аналоги) и табличными редакторами (Excel) для консолидации данных; формирование сводных отчетов о затратах.

ПК-4.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знать:

Система показателей экономической эффективности (рентабельность, производительность, оборачиваемость); методы факторного и сравнительного анализа; принципы организации оценочных процедур

Уметь:

Определять состав оцениваемых показателей для конкретного подразделения или вида деятельности; координировать процесс сбора и верификации данных; анализировать результаты и формулировать управленческие выводы

Владеть:

Разработка регламентов и графиков проведения оценки; использование BI-систем и дашбордов для визуализации показателей; подготовка итоговых отчетов для руководства

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                         |                |       |              |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|
| Код занятия                                   | Наименование разделов и тем /вид занятия/               | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции |
|                                               | <b>Раздел 1. Классификация инвестиций.</b>              |                |       |              |
| 1.1                                           | Классификация инвестиций. /Тема/                        | 7              | 0     |              |
| 1.2                                           | Классификация инвестиций. /Лек/                         | 7              | 4     | ПК-4.1-У1    |
| 1.3                                           | Классификация инвестиций. /Пр/                          | 7              | 8     | ПК-4.1-У1    |
| 1.4                                           | Классификация инвестиций. /Ср/                          | 7              | 8     | ПК-4.1-У1    |
|                                               | <b>Раздел 2. Инвестиционный менеджмент предприятия.</b> |                |       |              |
| 2.1                                           | Инвестиционный менеджмент предприятия. /Тема/           | 7              | 0     |              |
| 2.2                                           | Инвестиционный менеджмент предприятия. /Лек/            | 7              | 4     | ПК-4.1-В1    |
| 2.3                                           | Инвестиционный менеджмент предприятия. /Пр/             | 7              | 6     | ПК-4.1-В1    |

|     |                                             |   |   |           |
|-----|---------------------------------------------|---|---|-----------|
| 2.4 | Инвестиционный менеджмент предприятия. /Ср/ | 7 | 8 | ПК-4.1-В1 |
|-----|---------------------------------------------|---|---|-----------|

|  |                                                                                     |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <b>Раздел 3. Информационное обеспечение управления инвестициями на предприятии.</b> |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|     |                                                                           |   |   |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| 3.1 | Информационное обеспечение управления инвестициями на предприятии. /Тема/ | 7 | 0 |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|---|---|--|

|     |                                                                          |   |   |           |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 3.2 | Информационное обеспечение управления инвестициями на предприятии. /Лек/ | 7 | 4 | ПК-4.3-31 |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|

|     |                                                                         |   |   |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 3.3 | Информационное обеспечение управления инвестициями на предприятии. /Пр/ | 7 | 6 | ПК-4.3-31 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|

|     |                                                                         |   |   |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 3.4 | Информационное обеспечение управления инвестициями на предприятии. /Ср/ | 7 | 8 | ПК-4.3-31 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|

|  |                                                                                                          |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <b>Раздел 4. Критерии оценки инвестиционной привлекательности и инвестиционного проекта предприятия.</b> |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|     |                                                                                                |   |   |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| 4.1 | Критерии оценки инвестиционной привлекательности и инвестиционного проекта предприятия. /Тема/ | 7 | 0 |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|

|     |                                                                                               |   |   |           |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 4.2 | Критерии оценки инвестиционной привлекательности и инвестиционного проекта предприятия. /Лек/ | 7 | 2 | ПК-4.3-У1 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|



|     |                                                                                                                     |   |   |           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------|
| 4.3 | Критерии оценки инвестиционной привлекательности и инвестиционного проекта предприятия. /Пр/                        | 7 | 8 | ПК-4.3-У1 |
| 4.4 | Критерии оценки инвестиционной привлекательности и инвестиционного проекта предприятия. /Ср/                        | 7 | 8 | ПК-4.3-У1 |
|     | <b>Раздел 5. Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации.</b> |   |   |           |
| 5.1 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Тема/           | 7 | 0 |           |
| 5.2 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Лек/            | 7 | 2 | ПК-4.1-31 |
| 5.3 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Пр/             | 7 | 6 | ПК-4.1-31 |
| 5.4 | Анализ рисков в деятельности организации и показатели несостоятельности (банкротства) организации. /Ср/             | 7 | 8 | ПК-4.1-31 |
|     | <b>Раздел 6. Зачет</b>                                                                                              |   |   |           |
| 6.1 | Зачет<br>/Тема/                                                                                                     | 7 | 0 |           |

|     |                                         |   |    |                                                                            |
|-----|-----------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|
| 6.2 | Зачет /Зачёт/                           | 7 | 18 | ПК-4.1-31<br>ПК-4.1-У1<br>ПК-4.1-В1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1<br>ПК-4.3-В1 |
| 6.3 | Зачет /Зачёт/                           | 7 | 0  | ПК-4.1-31<br>ПК-4.1-У1<br>ПК-4.1-В1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1<br>ПК-4.3-В1 |
|     | <b>Раздел 7. Индивидуальное занятие</b> |   |    |                                                                            |
| 7.1 | Индивидуальное занятие /Тема/           | 7 | 0  |                                                                            |
| 7.2 | Индивидуальное занятие /ИЗ/             | 7 | 1  | ПК-4.3-В1<br>ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1                                        |
| 7.3 | Индивидуальное занятие /Ср/             | 7 | 35 | ПК-4.3-31<br>ПК-4.3-У1<br>ПК-4.3-В1                                        |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Примерные вопросы для проведения собеседования (устного опроса)

1. Организация аналитической работы при разработке планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг.
2. Экспресс-анализ деятельности организации.
3. Анализ затрат в деятельности организации.
4. Анализ финансовых результатов от реализации продукции.
5. Анализ цен.

Практическая работа.

Пример задания:

Туристская организация разработала и собирается выпускать новый турпродукт на рынок. Подсчитано, что вероятность хорошего сбыта продукции равна 0,6; плохого – 0,4. компания собирается провести маркетинговое исследование, вероятность правильности которого 0,8.

1. Как изменятся первоначальные вероятности уровня реализации, если это исследование предскажет плохой сбыт?
2. Используя приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности проанализируйте плановые показатели туристской организации.
3. Спрогнозируйте показатель на предстоящие 3 года, применив прием экстраполяции (по данным из Росстата).

Индивидуальное задание:

Формулировка задания для студента:

Вы — финансовый менеджер гостиницы «XXX» (условно, 4 звезды, 200 номеров). Перед вами поставлена задача проработать и обосновать проект открытия нового ресторана авторской кухни «УУУ» на базе неиспользуемого банкетного зала отеля. Необходимо предоставить руководству развернутое финансово-экономическое обоснование проекта.

Исходные данные (пример):

1. Объект: Пустующий банкетный зал площадью 150 кв.м. Требуется ремонт и оснащение.
2. Концепция: Ресторан авторской кухни (средний ценовой сегмент) с акцентом на локальные продукты. Работа на гостей отеля и внешнюю аудиторию.
3. Сроки: Подготовительный этап (ремонт, лицензирование) — 4 месяца. Запуск — к началу высокого сезона.

4. Бюджет проекта: Не задан жестко. Требуется его рассчитать и обосновать.

5. Ключевой КРП от руководства: Срок окупаемости инвестиций (РР) не более 3 лет.

1. Реализация проекта:

- Разработка содержания проекта
- План реализации
- Оценка рисков

2. Анализ экономических:

- Расчет инвестиционных затрат
- Прогноз операционных доходов и расходов
- Расчет ключевых показателей эффективности проекта и анализ безубыточности
- Требования к оформлению и результату:

Студент представляет «Финансово-экономическое обоснование (ФЭО) проекта открытия ресторана «УУУ»», структурированное следующим образом:

1. Резюме проекта: Краткие выводы по всем разделам.
2. Концепция и план реализации: Цели, этапы, риски.
3. Инвестиционный план: Детальная смета CAPEX.
4. Операционный прогноз: План продаж и операционных расходов на 1-й год.
5. Оценка эффективности: Расчёты NPV, IRR, РР, ВЕР с выводами.
6. Заключение: Оценка устойчивости проекта и итоговая рекомендация.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>5.2. Темы письменных работ</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Примеры тем рефератов и презентаций</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экономический анализ, его значение для управления предприятием.</li> <li>2. Предмет и метод инвестиционного анализа.</li> <li>3. Виды экономического анализа.</li> <li>4. Лизинг. Виды лизинга и расчет лизинговых платежей.</li> <li>5. Экономический анализ финансирования и использования инвестиций.</li> <li>6. Экономический анализ эффективности инвестиций.</li> <li>7. Структура оборотного капитала и показатели эффективности его использования.</li> <li>8. Экономический анализ рентабельности организации.</li> </ol> <p>Требования к оформлению рефератов и презентаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краткость (не более 15 слайдов)</li> <li>- емкость (максимум информации в каждом слайде)</li> <li>- наглядность (информация должна быть преимущественно представлена в виде графиков, блок схем, диаграмм, рисунков и пр.).</li> <li>- привлекательность и техничность (красочный, яркий, необычный дизайн, или использование продвинутого инструментария, видеоконтента и т.п.)</li> <li>- актуальность информации, представленной в презентации, а также ее соответствие выбранной теме.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p align="center"><b>5.3. Фонд оценочных средств</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Примеры тестов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для рейтинговой оценки предприятий то есть при сопоставлении результатов деятельности нескольких предприятий (подразделений филиалов) по широкому спектру показателей и определения лучших с точки зрения различных субъектов анализа используется ... анализ <ul style="list-style-type: none"> <li>+ многомерный</li> <li>- одномерный</li> <li>- трендовый</li> </ul> </li> <li>2. Основные показатели конкурентоспособности продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- коэффициент эластичности сбыта</li> <li>+ соотношение объема продаж и остатков нереализованной продукции на складе</li> <li>- доля рынка, завоеванная данным товаром</li> </ul> </li> <li>3. Механизм управления финансами включает: <ul style="list-style-type: none"> <li>- мониторинг;</li> <li>- контроль за финансовой деятельностью;</li> <li>- правовое регулирование финансовой системы;</li> <li>+ все ответы верны;</li> </ul> </li> <li>4. Методы финансового планирования на предприятии: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Балансовый, расчетно-аналитический, нормативный, программно-целевой, экономико-математическое моделирование</li> <li>- Издержек и прибылей, балансовый, аналитический, базисно-индексный</li> <li>- Программно-целевой, балансовый, графический, аналитический</li> </ul> </li> <li>5. Методика планирования позволяет: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработать такой план, выполнение которого принесет предприятию наибольшую прибыль</li> <li>- Изменять весь объем работ при изменении условий их выполнения</li> <li>+ Выполнить анализ всего объема работ, учитывая условия их выполнения</li> </ul> </li> </ol> <p>Примерные вопросы для подготовки к зачету:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Задачи и приемы инвестиционного анализа.</li> <li>2. Базисный и цепной индекс. Метод ценных подставок.</li> <li>3. Создание рационального потока информации и последовательность анализа.</li> </ol> |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Организация аналитической работы.</li> <li>5. Система показателей инвестиционного анализа организации.</li> <li>6. Экономический анализ безубыточности, банкротства и предпринимательского риска организации.</li> <li>7. Экспресс-анализ финансового состояния организации.</li> <li>8. Финансовый рычаг (леверидж).</li> <li>9. Управление реальными инвестициями.</li> <li>10. Методы и инструментарий финансового анализа.</li> <li>11. Управление предпринимательским риском. Основные методы его нейтрализации.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p align="center"><b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Собеседование (устный опрос)</p> <p>Практическая работа</p> <p>Рефераты и презентации</p> <p>Тестирование</p> <p>Индивидуальное задание</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p align="center"><b>5.5. Рейтинг-план дисциплины</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации</p> <p>Оцениваемые компетенции::</p> <p>ПК-4: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

структурных подразделений

ПК-4.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Индивидуальное задание:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Реферат, презентация-доклад:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Промежуточная аттестация проводится путем тестирования на компьютере в ЭИОС Университета.

Соответствие набранных баллов уровню сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Итоговая оценка сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 50;

- низкий - 51 – 65;

- средний - 66 – 84;

- высокий - 85 – 100.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся из 100-балльной в 4-балльную систему по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                                                   | Заглавие                                             | Издательство, год     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------|
| Л1.1 | Мухачёва А. В.,<br>Акулов А. О.                                                       | Инвестиционный анализ: учебное пособие               | Кемерово: КемГУ, 2022 |
| Л1.2 | Асаул А. Н., Асаул М. А.,<br>Севек В. К., Донгак Ч. Г.,<br>Севек Р. М., Чульдум А. Э. | Инвестиционный анализ. Часть I: учебное пособие      | Кызыл: ТувГУ, 2022    |
| Л1.3 | Кузнецов Б. Т.                                                                        | Инвестиционный анализ: учебник и практикум для вузов | Москва: Юрайт, 2025   |
| Л1.4 | Касьяненко Т. Г.,<br>Маховикова Г. А.                                                 | Инвестиционный анализ: учебник и практикум для вузов | Москва: Юрайт, 2025   |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                                                               | Заглавие                                                                                                                           | Издательство, год     |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Л2.1 | Поляк Г. Б., Акодис И. А.,<br>Колчин С. П., Лукасевич И. Я.,<br>Пантелеев А. П., Половников В. А. | Финансовый менеджмент: учебник для академического бакалавриата                                                                     | Москва: Юрайт, 2022   |
| Л2.2 | Боголюбов В. С.                                                                                   | Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для вузов                                                         | Москва: Юрайт, 2023   |
| Л2.3 | Афоничкин А. И.,<br>Журова Л. И., Михаленко Д. Г.                                                 | Финансовый менеджмент в 2 ч. Часть 2. Финансовая политика предприятия: учебник и практикум для вузов                               | Москва: Юрайт, 2023   |
| Л2.4 | Боголюбов В. С.                                                                                   | Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для спо                                                           | Москва: Юрайт, 2024   |
| Л2.5 | Чижевская Е. Л.,<br>Федорова О. Б., Драгунова Л. В.                                               | Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия торговли                                                     | Тюмень: ТюмГНГУ, 2013 |
| Л2.6 | Минько Л. В.,<br>Королькова Е. М.,<br>Коробова О. В.,<br>Дмитриева Е. Л.                          | Финансовый и инвестиционный анализ: учебное пособие для бакалавров дневного и заочного отделений направления 38.03.02 «менеджмент» | Тамбов: ТГТУ, 2017    |

|      | Авторы, составители                                                                   | Заглавие                                                                 | Издательство, год   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.7 | Барлуков А. М.,<br>Батуева О. Б.,<br>Дугаржапова М. А.,<br>Ильина Н. Т., Одоева О. И. | Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебное пособие | Улан-Удэ: БГУ, 2023 |

|       |                                                                                                                                  |                                                                                      |                           |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Л2.8  | Канхва В. С.,<br>Сызранцев Г. А.,<br>Благодатская А. А.,<br>Бовсуновская М. П.,<br>Бороздина С. М.,<br>Вайншток Н. Р.            | Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебно-методическое пособие | Москва: МИСИ – МГСУ, 2022 |
| Л2.9  | Гуреева Е. Г., Гуреев К. А.                                                                                                      | Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учебно-методическое пособие | Пермь: ПНИПУ, 2023        |
| Л2.10 | Кузнецова О. П.,<br>Негодуйко А. В.,<br>Кузнецов В. В.,<br>Кириллов Ю. Г.,<br>Юдина М. А.,<br>Герасимова Н. О.,<br>Кулеева И. Ю. | Анализ финансово-хозяйственной деятельности организаций: учеб. пособие               | Омск: ОмГТУ, 2024         |

### 6.1.3. Методические разработки

|      | Авторы, составители | Заглавие                                                                                                                                                                           | Издательство, год                                  |
|------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Л3.1 | Лохина И. Н.        | Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Анализ финансово-хозяйственной деятельности»: учебно-методическое пособие                                | Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018 |
| Л3.2 | Иванюга Т. В.       | Инвестиционный анализ: учебно-методическое пособие для практических занятий по направлению подготовки 38.03.02 менеджмент профиль производственный менеджмент (все формы обучения) | Брянск: Брянский ГАУ, 2020                         |

### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                       |
|----|-------------------------------------------------------|
| Э1 | Информационно-правовой портал Гарант : сайт.          |
| Э2 | Информационно-правовой портал КонсультантПлюс : сайт. |
| Э3 | Федеральная служба государственной статистики         |

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.2 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.3 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.4 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.5 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |

#### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1  | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем                                                                                                                                                                                             |
| 6.3.2.2  | Профессиональные базы данных (подборка информационных ресурсов по тематикам):                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.2.3  | 1.Государственная статистика России : сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - – Текст : электронный.                                                                                              |
| 6.3.2.4  | 2.Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.  |
| 6.3.2.5  | 3.Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                                         |
| 6.3.2.6  | 4.Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> / (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.7  | 5.Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                    |
| 6.3.2.8  | 6.Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Текст : электронный.                                                                                              |
| 6.3.2.9  | 7.Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                             |
| 6.3.2.10 | 8.Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> / (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                          |

|          |                                                                                                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.11 | 9.Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный. |
| 6.3.2.12 | 10.Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                |
| 6.3.2.13 | 11.ПАСКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                         |
| 6.3.2.14 | 12. Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                       |
| 6.3.2.15 | 13.ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                   |
| 6.3.2.16 | 14. Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                   |

| 7. МТО (оборудование и технические средства обучения) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1                                                   | Е601                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 7.2                                                   | Персональный компьютер ICL RAY, ЖК телевизор TCL 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету                                                                                                                                                                                     |
| 7.3                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 7.4                                                   | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 7.5                                                   | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 7.6                                                   | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 7.7                                                   | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 7.8                                                   | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |



## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Структура учебного процесса.

Основные виды аудиторной работы включают лекционные занятия, практические и семинарские занятия.

Лекционные занятия ведут в форме лекций-визуализаций с использованием современных образовательных технологий. При этом обучающиеся должны осознанно конспектировать материал, понимая его содержание и практическую инновационность.

Организация самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающегося осуществляется в различных формах. К основным видам относятся:

- ☐ формирование и введение конспектов лекций на базе рекомендуемой учебной литературы, включая электронные ресурсы;
- ☐ выполнение микроисследований и практических разработок;
- ☐ подготовка рефератов, докладов и статей;
- ☐ выполнение домашних заданий и типовых расчётов;
- ☐ участие в научных конференциях и комплексных исследованиях.

Преподаватель должен предоставить рекомендации по углубленному самостоятельному изучению, предложить дополнительные темы для проработки и составить графики выполнения работ. Такой подход приобщает обучающихся к научному творчеству и способствует поиску решений современных проблем.

Активные и интерактивные методы обучения.

☐ современное преподавание дисциплины в магистратуре предполагает использование активных методов, включающих:

- ☐ проблемные лекции, где обсуждаются сложные вопросы и теоретические положения с демонстрацией их практической инновационности;
- ☐ дискуссии в форме круглых столов и конференций для обсуждения актуальных проблем;
- ☐ мозговой штурм для развития творческого мышления;
- ☐ методические проекты для практического применения знаний;
- ☐ проблемно-ориентированное обучение (ПБО), при котором магистрантам предоставляются реальные предпосылки для самостоятельного исследования и решения проблем.

Применение этих методов стимулирует инновационное сознание слушателей, развивает их способности и практически углубляет понимание материала.

Семинарские занятия как форма углубленного обучения.

Семинарские занятия играют ключевую роль в подготовке магистрантов. Их цель:

- ☐ углубленное изучение дисциплины и владение методологией научного познания;
- ☐ обсуждение узловых тем курса, формулирование которых определяет качество профессиональной подготовки;
- ☐ развитие навыков ведения полемики, защиты естественного взгляда и лаконичного изложения мыслей.

При организации семинаров рекомендуется использовать различные формы: семинар-заслушивание докладов, семи-нардискуссию с коллективным обсуждением проблем и семинар исследовательского типа. Преподаватель должен управлять дискуссией, учитывать особенности студентов и создавать атмосферу творческой работы.

Важным принципом организации обучения является раннее включение обучающегося в практическую деятельность. Это подразумевает:

- ☐ работа с практиками в процессе аудиторных занятий;
- ☐ проведение выездных занятий и лекций-экскурсий;
- ☐ прохождение практики, начиная с первого года обучения;
- ☐ применение теоретических знаний для решения одних профессиональных задач;
- ☐ практические разработки проектов и курсовых работ, выполняемые в партнерстве с организациями.

Интеграция теорий и практики позволяет преодолеть разрыв между академическими основами и профессиональными навыками, повысить мотивацию обучающихся и провести более глубокое изучение материала.

Система контроля знаний и измерений.

Балльно-рейтинговая система эффективно влияет на результаты обучения. При такой организации контроля:

- ☐ дисциплина разделена на модули, каждый из которых имеет четкие результаты обучения;
- ☐ используется 100-балльная шкала измерения, где баллы оцениваются между текущей величиной и промежуточной аттестацией;
- ☐ осуществляется непрерывный мониторинг результатов работы магистрантов в течение семестров.

Преподаватель должен выполнять функции наставника и научного руководителя. Основные его задачи включают в себя:

- ☐ поддержка и мотивация магистрантов, особенно при необходимости;
- ☐ развитие профессиональных и так называемых «мягких навыков» (самопрезентация, корпоративная этика, командная работа);
- ☐ предоставление сотрудничества и обратной связи по завершенной работе;
- ☐ помощь в карьерном росте и профессиональном развитии;
- ☐ организация практик и стажировок;
- ☐ эмоциональную поддержку и помощь в преодолении профессиональных дилемм.

Междисциплинарность и интеграция дисциплин.

Программы обучения должны предусмотреть междисциплинарный подход к организации учебного процесса. Это включает:

- ☐ применение методов и знаний в различных дисциплинах;
- ☐ интеграция практик разных регионов в учебный процесс;
- ☐ разработку междисциплинарных проектов и исследований;
- ☐ подготовку к работе в многопрофильных коллективах.

Такой подход обеспечивает формирование у обучающихся способности комплексно видеть проблемы и предлагать инновационные решения, основываясь на знаниях из различных регионов.

Структурирование работы.

Процесс организации самостоятельной работы включает несколько этапов:

Подготовительный: определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения;

Основное: реализация программ, использование приемов определения информации, применение полученных знаний;

Заключительный: систематизация материала, подготовка отчета, размышления над выводами.

На каждом этапе преподаватель должен оказывать поддержку, но при этом требует от обучающегося самостоятельности и инициативы.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
  - Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
  - Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
  - Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
  - Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
  - Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
  - Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
  - Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.
- Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:
- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
  - Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
  - Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
  - Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
  - Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
  - Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ,  
 СПОРТА И ТУРИЗМА»**



## Рабочая программа дисциплины **Франчайзинг в гостинично-ресторанной деятельности**

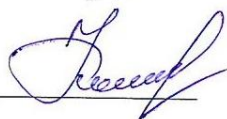
|                         |                                                                |                                        |  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|
| Закреплена за кафедрой  | <b>Кафедра сервиса и туризма</b>                               |                                        |  |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                                        |  |
| Квалификация            | <b>бакалавр</b>                                                |                                        |  |
| Форма обучения          | <b>очная</b>                                                   |                                        |  |
| Общая трудоемкость      | <b>3 ЗЕТ</b>                                                   |                                        |  |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты 8 |  |
| в том числе:            |                                                                |                                        |  |
| аудиторные занятия      | 50                                                             |                                        |  |
| самостоятельная работа  | 58                                                             |                                        |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>8 (4.2)</b> |     | Итого |     |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Неделя                                                          | 5 3/6          |     |       |     |
| Вид занятий                                                     | УП             | РП  | УП    | РП  |
| Лекции                                                          | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                    | 34             | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                                      | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                                               | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                                     | 58             | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                                           | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Преп., Колокольникова Светлана Ивановна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогужева М.В.



| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                                  | Целью освоения дисциплины «Франчайзинг в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование у обучающихся компетенций для принятия эффективных управленческих решений на стороне франчайзера (развитие сети) или франчайзи (выбор и эксплуатация франшизы) с учётом специфики сервисного бизнеса. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОП:                                                  | Б1.В.ДВ.07                                                                                                     |
| 2.1                                                                | Требования к предварительной подготовке обучающегося:                                                          |
| 2.1.1                                                              | Технологическая практика                                                                                       |
| 2.1.2                                                              | Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах                                                      |
| 2.1.3                                                              | Ценообразование в гостиничной деятельности                                                                     |
| 2.2                                                                | Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

| 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</b>                                 |  |
| ПК-5.2: Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет |  |

|                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать:                                                                                                                                                                                          |
| требования и ограничения маркетинговой политики франчайзора (бренд-бук, правила использования товарного знака, регламенты продвижения и утверждения локальных акций) в сфере HoReCa.            |
| Уметь:                                                                                                                                                                                          |
| разрабатывать тактический план локального маркетинга (включая digital-каналы) для франшизной точки, согласовывая его с франчайзором и увязывая с общерегиональными/общесетевыми кампаниями.     |
| Владеть:                                                                                                                                                                                        |
| методикой формирования и защиты бюджета маркетинга франшизной точки, расчёта её вклада в общий маркетинговый фонд сети и оценки эффективности затрат (ROI) по согласованным с франчайзором KPI. |

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                               |                |       |                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------|
| Код занятия                                   | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                                     | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                         |
|                                               | <b>Раздел 1. Модуль 1</b>                                                                     |                |       |                                     |
| 1.                                            | Специфика франчайзинга в сфере услуг: от бизнес-модели к управлению клиентским опытом. /Тема/ | 8              | 0     |                                     |
| 1.1                                           | Специфика франчайзинга в сфере услуг: от бизнес-модели к управлению клиентским опытом /Лек/   | 8              | 4     | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1              |
| 1.1                                           | Специфика франчайзинга в сфере услуг: от бизнес-модели к управлению клиентским опытом /Пр/    | 8              | 8     | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 1.1                                           | Специфика франчайзинга в сфере услуг: от бизнес-модели к управлению клиентским опытом /Ср/    | 8              | 15    | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2                                             | Финансовая и экономическая модель франчайзингового предприятия в сервисе /Тема/               | 8              | 0     |                                     |
| 2.1                                           | Финансовая и экономическая модель франчайзингового предприятия в сервисе /Лек/                | 8              | 4     | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-В1              |
| 2.2                                           | Финансовая и экономическая модель франчайзингового предприятия в сервисе /Пр/                 | 8              | 8     | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.3                                           | Финансовая и экономическая модель франчайзингового предприятия в сервисе /Ср/                 | 8              | 15    | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
|                                               | <b>Раздел 2. Модуль 2</b>                                                                     |                |       |                                     |

|     |                                                                                                    |   |    |                                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|
| 2.1 | Правовое регулирование и договорные отношения в франчайзинге услуг /Тема/                          | 8 | 0  |                                     |
| 2.2 | Правовое регулирование и договорные отношения в франчайзинге услуг /Лек/                           | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.3 | Правовое регулирование и договорные отношения в франчайзинге услуг /Пр/                            | 8 | 8  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.4 | Правовое регулирование и договорные отношения в франчайзинге услуг /Ср/                            | 8 | 15 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.5 | Практика запуска и операционного управления франшизной точкой: от выбора до масштабирования /Тема/ | 8 | 0  |                                     |
| 2.6 | Практика запуска и операционного управления франшизной точкой: от выбора до масштабирования /Лек/  | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.7 | Практика запуска и операционного управления франшизной точкой: от выбора до масштабирования /Пр/   | 8 | 10 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |
| 2.8 | Практика запуска и операционного управления франшизной точкой: от выбора до масштабирования /Ср/   | 8 | 13 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1 |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Тема 1: Специфика франчайзинга в сфере услуг: от бизнес-модели к управлению клиентским опытом

1. Как «упаковать» услугу? Ключевые компоненты франшизного пакета для нематериального продукта (на примере ресторана/отеля).
2. Как не нарушить бренд: Практическое руководство по работе с маркетинговой политикой франчайзора в HoReCa»
3. «Бюджет маркетинга франчайзи: Как распределить, защитить и оценить вклад в сеть»
4. Клиентский путь (Customer Journey) во франчайзинге: Как построить сквозной процесс от первого касания до лояльности в условиях франшизы.
5. Бренд vs. Локация: Кто важнее для успеха точки? Анализ влияния силы бренда и местоположения на прибыль франчайзи в услугах.
6. Франчайзинг «мягких» услуг: Особенности франчайзинга в психологических консультациях, коучинге и творческих студиях.
7. Отличие франчайзинга в B2B и B2C услугах (на примере клининга и офисного обслуживания).
8. Роль тайного покупателя (Mystery Shopper) в контроле качества сервисной франшизной сети.
9. Кризис коммуникации: Как франчайзи и франчайзор совместно управляют репутацией и отзывами в цифровой среде.
10. Смерть стандарта? Гибкие модели франчайзинга (мягкий франчайзинг) как ответ на запрос франчайзи на большую свободу.
11. Стандартизация эмоций: Как франчайзинг управляет клиентским опытом через регламенты.
12. Человеческий фактор под контролем: Системы подбора, обучения и мотивации персонала как основа успеха франшизы в сфере услуг.
13. «Лицо» бренда в регионах: Проблемы и решения поддержания единых стандартов качества сервиса в географически распределенной сети.

Тема 2: Финансовая и экономическая модель франчайзингового предприятия в гостинично-ресторанной деятельности.

1. «Структура капитальных и операционных затрат франшизного предприятия в HoReCa: от паушального взноса до точки безубыточности».
2. Из чего складывается миллион? Детальный разбор стартовых инвестиций для открытия франшизы в гостинично-ресторанном секторе.
3. «Моделирование денежных потоков и управление оборотным капиталом франшизной гостиницы/ресторана».
4. «Финансовые риски франчайзи в HoReCa и стратегии их минимизации (на примере реального бизнес-плана)».
5. Финансовый франчайзи: Как проверить финансовые обещания франчайзора на реальных кейсах.
6. Построение финансовой модели франшизной точки в Excel: От инвестиций до точки безубыточности (на примере в гостинично-ресторанном секторе).
5. Скрытые платежи: Какие дополнительные расходы не всегда озвучивает франчайзор и как их предусмотреть.
6. Окупаемость vs. Прибыльность: Почему быстрая окупаемость не всегда означает успешный бизнес для франчайзи.
7. Экономика масштаба для франчайзи: Как сетевому (владеющему 3-5 точками) снижать затраты и увеличивать маржу.
8. Франчайзинг с нулевым роялти: «подвох» или новая эра? Анализ альтернативных моделей вознаграждения франчайзора.
9. Стоимость бренда: Как оценивается и обосновывается размер паушального взноса.

## 10. Роялти vs. Маржинальность: Как размер отчислений влияет на взаимоотношения франчайзи и франчайзора.

### Тема 3: Правовое регулирование и договорные отношения в франчайзинге услуг

1. Договор коммерческой концессии: зачитываем между строк. Разбор ключевых спорных пунктов для франчайзи (территория, продление, расторжение).
2. Ноу-хау в сфере услуг: Что это такое и как оно защищается в договоре франчайзинга?
3. Война территорий: Правовые механизмы защиты эксклюзивной территории и случаи их нарушения.
4. Ответственность за качество услуги: Кто отвечает перед конечным клиентом — франчайзи или франчайзор?
5. Право на инновации: Может ли франчайзи улучшать процессы и кто становится владельцем этих улучшений?
6. Правовые аспекты использования digital-активов франчайзора: сайта, соцсетей, CRM-системы.
7. Расторжение договора: «точка невозврата». Правовые и финансовые последствия для обеих сторон.
8. Master-франчайзинг: правовая конструкция и распределение рисков между мастер-франчайзи и суб-франчайзи.
9. Франчайзинг и законодательство о защите прав потребителей: где проходит граница ответственности?
10. Франчайзинг в эпоху digital: Как технологии (CRM, мобильные приложения, IoT) меняют управление франшизной точкой.

### Тема 4: Практика запуска и операционного управления франшизной точкой: от выбора до масштабирования

1. Check-list выбора франшизы: Пошаговый алгоритм действий потенциального франчайзи от идеи до подписания договора.
2. Локация — это всё? Методика выбора и оценки места для открытия франшизной точки услуг.
3. Первые 100 дней франчайзи: Пошаговый план запуска точки от ремонта до выхода на плановые показатели.
4. Война за персонал: Как привлечь и удержать правильных сотрудников в условиях конкуренции, работая по стандартам франчайзора.
5. Локальный маркетинг франчайзи: Что можно и нельзя делать самостоятельно для продвижения своей точки.
6. Взаимодействие с франчайзором: от подчинения к партнерству. Как выстроить эффективные коммуникации.
7. Типовые ошибки франчайзи-новичка в операционном управлении и как их избежать.
8. Кризис в отдельно взятой точке: Алгоритм действий франчайзи при падении выручки.
9. Сквозная аналитика во франчайзинге: Какие данные нужны франчайзи для управления, а какие — франчайзору для контроля.
10. От одной точки к сети: Стратегия масштабирования для успешного франчайзи (открытие второй и последующих точек).
11. Внедрение инноваций «снизу»: Как успешный опыт отдельного франчайзи может быть тиражирован по всей сети.

### Ситуационные кейсы.

1. Кейс «Провал»: Детальный разбор истории неудачного запуска франшизы (можно на примере ушедшей с рынка сети). Когда пора уходить? Признаки того, что отношения с франчайзором зашли в тупик и стратегии экзита для франчайзи.
2. Кейс-разбор: Сравнение экономики двух франшиз в одном сегменте (например, две сети кофеен). Финансовые причины краха франчайзи: Разбор типичных ошибок в планировании и управлении деньгами.
3. Кейс: Анализ судебного спора между франчайзором и франчайзи в России. Франчайзинг и антимонопольное законодательство: какие условия договора могут быть признаны ограничивающими конкуренцию.

### Ситуационная задача: «Кризис в "Сладкая точка»

#### Контекст:

Вы — региональный менеджер (куратор) со стороны франчайзора федеральной сети кофеен премиум-класса «Urban Coffee Lab». Сеть известна высочайшими стандартами: использование специально обжаренных зерен, ручная подготовка напитков бариста-профи, определенная атмосфера (интерьер, музыка), программа лояльности через мобильное приложение.

Один из ваших франчайзи, Дмитрий, владелец ресторанной точки в крупном торговом центре, последние три месяца показывает тревожную динамику:

Выручка падает на 15% относительно среднесетевого показателя по аналогичным точкам в ТЦ.

Показатель NPS (индекс лояльности) упал с 70 до 40.

В соцсетях и на картах появились негативные отзывы: «кофе стал невкусным», «бариста грубят», «грязно за столиками», «акции по карте лояльности не работают».

Дмитрий, ранее активный и вовлеченный, теперь избегает общения, задерживает ежемесячные отчеты и последний платеж по роялти прислал с опозданием.

#### Данные:

Договор: Стандартный договор коммерческой концессии. Есть пункты о праве франчайзора на проведение плановых и внеплановых проверок соблюдения стандартов. Роялти — 8% от оборота.

Финансы: Среднемесячный оборот точки Дмитрия ранее составлял 2,5 млн руб. Роялти — 200 тыс. руб. Падение на 15% — это потеря 375 тыс. руб. оборота и 30 тыс. руб. роялти для вас как сети.

Ваша миссия: Исправить ситуацию. Просто закрыть точку — крайняя мера, так как это репутационный урон для сети в перспективном городе и потеря стабильного дохода.

**Задание для анализа и решения:****1. Диагностика (Что произошло?)**

Каковы могут быть основные причины падения ключевых показателей? Сгруппируйте их по категориям: операционные (качество, персонал), управленческие (роль франчайзи), финансовые, маркетинговые.

Какой первый шаг вы должны предпринять как куратор для сбора информации? Составьте план действий на первую неделю.

**2. Анализ и оценка (В чем корень проблемы?)**

Изучив отчет тайного покупателя, вы обнаружили: бариста используют более дешевые сиропы, не прошедшие сетевую сертификацию; в зале беспорядок; менеджер точки (родственник Дмитрия) не мотивирует команду. Какие пункты договора, скорее всего, нарушены?

При личной встрече Дмитрий признается: «Ваши стандарты слишком дорогие. Сиропы-партнеры, моющие средства — все в 1.5 раза дороже аналогов. Чтобы хоть как-то выйти в плюс, я вынужден экономить. Да и сам я выгорел, не хочу вникать в операционку». Как вы оцениваете этот конфликт интересов? В чьих интересах (франчайзора/франчайзи/сети в целом) поддерживать стандарты?

**3. Разработка решения (Что делать?)**

Предложите три возможных сценария решения кризиса (от мягкого к жесткому). Для каждого укажите:

Краткое содержание.

Плюсы и минусы.

Ваши непосредственные действия.

Рассчитайте для каждого сценария потенциальные финансовые последствия (потери/инвестиции) для сети в краткосрочной и долгосрочной перспективе.

**4. Коммуникация и переговоры (Как договориться?)**

Разработайте стратегию переговоров с Дмитрием. Какие аргументы (финансовые, репутационные, правовые) вы приведете? Какую окончательную цель переговоров вы определите как оптимальную для сети?

Подготовьте проект плана возврата точки к стандартам на 90 дней с конкретными контрольными точками (KPI), если Дмитрий согласится на сотрудничество.

Ключевые аспекты для проверки в решении:

Понимание двойной роли куратора (контроль + поддержка).

Умение анализировать проблему комплексно, а не только с одной стороны.

Знание типовых положений договора франчайзинга.

Способность считать деньги и понимать экономику обеих сторон.

Навыки разработки практических планов исправления ситуации.

Готовность к принятию непростых управленческих решений.

Эта задача не имеет единственно правильного ответа, но позволяет оценить глубину понимания франчайзинговых отношений и способность к стратегическому мышлению в условиях конфликта.

**Практические работы:**

Практическая работа "Специфика франчайзинга в сфере услуг".

Задание 1: «Аудит франшизного пакета компании в гостинично-ресторанном секторе. ».

Цель: Научиться анализировать и оценивать полноту и качество предложения франчайзора.

Задание: Выберите реальную франшизу в сфере услуг (например, из каталога [franshiza.ru](http://franshiza.ru) или [beboss.ru](http://beboss.ru)). Найдите и проанализируйте ее франшизное предложение (пакет документов, представленный на сайте).

Требования к отчету:

Опишите, какие компоненты бизнес-модели (операционные стандарты, регламенты, обучение, маркетинг) раскрыты, а какие — нет.

Проанализируйте стандартизацию услуги: Как франчайзор описывает процесс оказания услуги? Что регламентируется строго, а что оставлено на усмотрение франчайзи?

Оцените систему поддержки франчайзи с точки зрения управления качеством и клиентским опытом.

Сделайте вывод: Насколько данный пакет снижает операционные риски для потенциального франчайзи? Дайте рекомендации по его улучшению.

Задание 2: «Сравнительный анализ двух франшиз в одном сегменте услуг» (например, две сети пиццерий или бутик-отелей).

Цель: Развить навыки сравнительной оценки и выявления конкурентных преимуществ.

Задание: Сравните две франшизы по заданным критериям.

Требования к отчету (оформите в виде сравнительной таблицы с выводами):

Бизнес-модель и уникальность: В чем суть услуги и ее отличие от конкурента?

Стандарты и контроль: Как обеспечивается единое качество?

Инвестиции и экономика: Паушальный взнос, роялти, срок окупаемости.

Поддержка: Обучение, маркетинг, операционный консалтинг.

Итоговый вердикт: Какую франшизу вы бы посоветовали более осторожному и более амбициозному инвестору и почему?



## 5.2. Темы письменных работ

Тема 1: Специфика франчайзинга в сфере услуг.

Теоретические основы франчайзинга в нематериальном секторе: проблемы и особенности стандартизации услуг. (Аналитический обзор ключевых концепций).

Управление клиентским опытом (Customer Experience) как ключевой элемент франшизного пакета в индустрии гостеприимства. (На примере сетей отелей или ресторанов).

Роль корпоративной культуры и HR-бренда в тиражировании сервисных франшиз. (Как передать не только процессы, но и ценности).

Франчайзинг в digital-услугах и контент-проектах: новые возможности и вызовы.

Тема 2: Финансовая и экономическая модель

Сравнительный анализ финансовых моделей франчайзинга: роялти vs. фиксированный платеж vs. наценка на поставки.

Методики оценки инвестиционной привлекательности франшизы для потенциального франчайзи. (Критерии и пример расчета).

Экономические причины неудач франчайзи: анализ типичных ошибок в финансовом планировании и управлении. (На основе кейсов).

Финансовая прозрачность во франчайзинге: значение и методы раскрытия данных франчайзором (на примере документа FDD).

Тема 3: Правовое регулирование и договорные отношения

Эволюция правового регулирования франчайзинга (коммерческой концессии) в Российской Федерации.

Правовые механизмы защиты ноу-хау и интеллектуальной собственности в договоре франчайзинга услуг.

Анализ типовых спорных положений договора коммерческой концессии: территория, срок действия и условия продления. (Юридический анализ).

Ответственность сторон перед потребителем в рамках франчайзинговой сети: проблемы разграничения.

Тема 4: Практика запуска и операционного управления

Due Diligence (комплексная проверка) франчайзора: практическое руководство для будущего франчайзи.

Операционный контроль во франчайзинговой сети: методы, инструменты и этические аспекты. (Тайный покупатель, отчетность, аудиты).

Стратегии выхода из франчайзингового договора: правовые, финансовые и репутационные последствия для франчайзи.

## 5.3. Фонд оценочных средств

Промежуточная аттестация.

Тестирование для зачёта.

1. Что такое франчайзинг в классическом понимании?

а) Аренда торговой марки на короткий срок

б) Система долгосрочного партнерства, при которой одна сторона (франчайзор) передает другой (франчайзи) право на использование бизнес-модели, бренда и ноу-хау

в) Простое лицензионное соглашение на использование товарного знака

2. Как называется единовременный платеж франчайзи за право присоединиться к сети?

а) Паушальный взнос

б) Роялти

в) Маркетинговый сбор

3. Что такое роялти во франчайзинге?

а) Единовременный платеж при заключении договора

б) Регулярные (обычно ежемесячные) отчисления франчайзи франчайзору, часто в процентах от оборота

в) Штрафные санкции за нарушение договора

4. Кто такой франчайзор?

а) Компания (владелец бренда), предоставляющая право на использование своей бизнес-модели

б) Физическое лицо, покупающее франшизу

в) Консультант по франчайзингу

5. Какая форма договора является основной для франчайзинга в РФ?

а) Договор аренды

б) Лицензионный договор

в) Договор коммерческой концессии

6. Что такое мастер-франчайзинг?

а) Франшиза только для крупных инвесторов

б) Передача эксклюзивных прав на развитие бренда в целом регионе одному франчайзи (мастер-франчайзи)

в) Франшиза без выплаты роялти

7. Что является основой для стандартизации во франчайзинге услуг?

а) Единый внешний вид зданий

б) Детальные регламенты и руководства по всем бизнес-процессам (операционные руководства)

в) Обязательное использование одинаковой мебели

8. Какой из перечисленных элементов НЕ входит в стандартный франшизный пакет?

а) Руководство по стандартам обслуживания

б) Гарантия прибыльности будущего бизнеса франчайзи

в) Право на использование товарного знака

9. Какой платеж обычно НЕ является фиксированным, а зависит от выручки точки?

а) Паушальный взнос

б) Роялти

в) Первоначальный инвестиционный взнос

10. Какой тип франчайзинга чаще всего используется в сфере услуг (фаст-фуд, образование)?
- Товарный франчайзинг (дистрибуция)
  - Деловой франчайзинг (бизнес-формат)
  - Производственный франчайзинг
11. Что франчайзи получает по договору коммерческой концессии?
- Владение бизнесом франчайзора
  - Комплекс исключительных прав (на товарный знак, ноу-хау, коммерческий опыт)
  - Пакет акций компании-франчайзора
12. Что является главным преимуществом франчайзинга для франчайзи (покупателя)?
- Полная независимость в принятии решений
  - Снижение предпринимательских рисков за счет работы по проверенной модели
  - Отсутствие любых обязательных платежей франчайзору
13. Какой вид контроля со стороны франчайзора является наиболее важным в сфере услуг?
- Контроль цвета униформы
  - Контроль качества оказания услуги и соблюдения клиентских стандартов
  - Контроль поставщиков канцелярских товаров
14. Что такое Due Diligence при выборе франшизы?
- Выбор самого дешевого предложения на рынке
  - Комплексная проверка франчайзора и его бизнес-модели перед покупкой
  - Процесс подписания договора
15. Что чаще всего НЕ входит в обязанности добросовестного франчайзора?
- Обучение франчайзи и его персонала
  - Поиск и аренда помещения за франчайзи
  - Первоначальная рекламная поддержка при открытии
16. Что такое «территориальная эксклюзивность» в договоре франчайзинга?
- Гарантия франчайзи, что на оговоренной территории не будет открыто других точек этой сети
  - Обязанность франчайзи работать только на одной территории
  - Право франчайзора менять территорию работы франчайзи
17. Основная цель единого маркетингового сбора (фонда) во франшизной сети — это...
- Личный доход франчайзора
  - Финансирование общерегиональной или национальной рекламы, мероприятий для развития бренда
  - Оплата штрафов франчайзи
18. Что является ключевым отличием франчайзинга услуг от франчайзинга товаров?
- Сложность стандартизации процесса оказания услуги и контроля его результата
  - Невозможность использовать франчайзинг в услугах
  - Отсутствие необходимости в обучении персонала
19. Какие инновации в сервисе франчайзи обычно может вносить самостоятельно?
- Менять фирменный стиль и логотип
  - Изменять основную бизнес-модель
  - Предлагать локальные маркетинговые акции, согласованные с франчайзором, и улучшения процесса, не затрагивающие ядро бренда
20. Почему в франчайзинге услуг особенно важен отбор и обучение персонала на местах?
- Чтобы платить меньшую зарплату
  - Потому что качество услуги напрямую зависит от действий конкретного сотрудника, который является частью бренда
  - Чтобы персонал не ушел к конкурентам
21. Что такое франчайзинговое предложение (ФП) или FDD (Franchise Disclosure Document)?
- Рекламный буклет франчайзора
  - Стандартизированный документ, раскрывающий полную информацию о франчайзоре, его финансовом состоянии, условиях договора и обязанностях сторон (обязателен во многих странах)
  - Предварительный договор купли-продажи
22. Что чаще всего приводит к конфликтам между франчайзором и франчайзи?
- Разный цвет стен в точке
  - Несовпадение ожиданий по уровню поддержки, несоблюдение стандартов или разногласия по поводу маркетинговых сборов
  - Погодные условия
23. Какой из этих параметров НЕ является типичным для расчета окупаемости франшизы?
- Паушальный взнос и стартовые инвестиции
  - Среднемесячный оборот и наценка
  - Личные политические взгляды франчайзи
24. Что такое суб-франчайзи (sub-franchisee)?
- Франчайзи, который заключил договор не напрямую с франчайзором, а с мастер-франчайзи
  - Мелкий поставщик для франчайзинговой точки
  - Франчайзи, работающий менее года
25. Ключевая задача операционного менеджера (куратора) со стороны франчайзора — это...
- Максимально часто штрафовать франчайзи
  - Оказывать поддержку, обучать, контролировать соблюдение стандартов и помогать в повышении прибыльности точки
  - Забирать всю выручку точки

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

1. Доклад с презентацией.
2. Ситуационная задача.
3. Практическая работа.
4. Устный опрос, собеседование.
5. Реферат.
6. Тестовые задания.

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-5.2: Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет

Процедура оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждом из 2-х модулей. Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждом из 2-х модулей). Сдача экзамена по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи экзамена/ зачета.

При итоговом оценивании сформированности компетенций для перевода оценки из 100-балльной в традиционную необходимо пользоваться схемой перевода.

50 и менее - Неудовлетворительно.

51 – 65 - Удовлетворительно .

66 – 84 - Хорошо.

85 – 100 - Отлично .

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации:

- не аттестован - 0 – 14;
- низкий - 15 – 32;
- средний - 33 – 42;
- высокий - 43 – 50.

Итоговая оценка сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 50;
- низкий - 51 – 65;
- средний - 66 – 84;
- высокий - 85 – 100.

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций.

Доклад с презентацией.

Не аттестован (Неудовлетворительно). Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы информационные технологии. В представленной информации имеются ошибки. Нет ответов на заданные вопросы. Коммуникативные навыки не демонстрируются или их уровень очень низкий.

Низкий (Удовлетворительно). Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. Используются информационные технологии, но качество презентации низкое: отсутствует наглядность и логика изложения информация, восприятие информации затруднено. В представленной информации имеются ошибки. Ответы на заданные вопросы вызывают затруднение и/или отвечает только на элементарные вопросы. Демонстрирует достаточные для восприятия информации коммуникативные навыки.

Средний (Хорошо). Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Используются информационные технологии, удовлетворительное качество презентации: материал изложен ясно и логично, достаточный уровень наглядности для восприятия информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные. Демонстрирует высокий уровень коммуникативных навыков, удерживая внимание аудитории.

Высокий (Отлично). Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.

Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Качество презентации: высокий уровень наглядности и логика изложения материала способствуют эффективному восприятию информации. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Отвечает на вопросы полно, с приведением примеров и/или пояснений. Демонстрирует высокий уровень коммуникативных навыков, удерживает внимание аудитории и вызывает положительную эмоциональную реакцию слушателей доклада.

Ситуационная задача:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Решение не соответствует условиям задачи, отсутствует анализ ситуаций, не приведены аргументы.

Низкий (Удовлетворительно) - Решение содержит значительные ошибки, анализ ситуации поверхностный, аргументация слабая.

Средний (Хорошо) - Решение соответствует основным требованиям, анализирует ситуации логически, приводит обоснованные аргументы, решение соответствует соответствующим задачам.

Высокий (Отлично) - Решение полное и аргументированное, глубокий анализ, рассмотрение альтернативных вариантов ситуации, приведение убедительных доказательств, решений.

Практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Результаты выполнения работы не удовлетворяют всем требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

Низкий (Удовлетворительно) - Работа с преобладанием компиляции, отсутствие творческого и самостоятельного подхода к раскрытию темы.

Средний (Хорошо) - Работа, содержащая элементы компиляции с соответствием основным требованиям к оформлению и содержанию работы – средний уровень

Высокий (Отлично) - Самостоятельная, творческая, неординарная, полностью раскрывающая тему, отличающаяся разносторонностью подходов, логичная, содержащая обоснованные выводы, оформленная в соответствии с требованиями работа – высокий уровень.

Устный опрос, собеседование:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Ответ на поставленный вопрос отсутствует. Студент демонстрирует полное непонимание проблемы.

Низкий (Удовлетворительно) - Дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы философские термины. Студент демонстрирует поверхностное понимание проблемы, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Средний (Хорошо) - Дан полный ответ на поставленные вопросы, однако студент затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются философские термины. Неполные ответы на дополнительные вопросы.

Высокий (Отлично) - Дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Студент демонстрирует глубокое понимание проблемы, дает полноценные ответы на дополнительные вопросы

Реферат:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Тема не раскрыта, реферат носит описательный характер, источники обоснованы или не приведены, нарушена структура.

Низкий (Удовлетворительно) - Тема раскрыта частично, материал подобран, но анализ поверхностен, список источников ограничен, структура нечеткая.

Средний (Хорошо) - Тема раскрыта достаточно полно, материал хорошо подобран и систематизирован, привлечены основные источники, логическая структура, аргументированные выводы.

Высокий (Отлично) - Тема раскрыта полностью и глубоко, материал тщательно показан и проанализирован, использованы авторитетные источники, четкая структура, самостоятельное осмысление проблемы, корректное оформление с соблюдением всех требований.

Тестирование:

- не аттестован (Не удовлетворительно) - 0 – 50%;

- низкий (Удовлетворительно) - 5% – 65%;

- средний (Хорошо) - 66%– 84%;

- высокий (Отлично) - 85%– 100%.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016 |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|         |                                                                                                                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.2 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015) |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.3  | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                              |
| 6.3.1.4  | IC.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.3.1.5  | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011). |
| 6.3.1.6  | "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в ПТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.7  | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                     |
| 6.3.1.8  | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                              |
| 6.3.1.9  | IC.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                        |
| 6.3.1.10 | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
| 6.3.1.11 | Учебная версия программы для ЭВМ: система автоматизации гостиниц «Эдельвейс» (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                                          |
| 6.3.1.12 | Тестовый доступ к Travelline: Platform для автоматизации бизнес-процессов, централизованного хранения и управления данными средств размещения (СОГЛАШЕНИЕ № 5 с ООО ТРЭВЕЛ ЛАЙН СИСТЕМС от 10.03.2025 г.)                                                                                                         |

### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.2.1 | 1. Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный. |
| 6.3.2.2 | 2. Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                  |
| 6.3.2.3 | 3. Ассоциации отелей г. Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> (дата обращения 01.03.2023). – Текст : электронный.                                                                                                                  |
| 6.3.2.4 | 4. Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                            |
| 6.3.2.5 | 5. Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> (дата обращения 01.02.2023). - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                         |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | 1. Аудитория для проведения занятий.                                                                         |
| 7.2 | 2. Персональный компьютер ICL RAY, ЖК телевизор LG 65 дюймов, акустическая система Sven, доступ к Интернету. |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основными видами аудиторной работы обучающегося при изучении дисциплины (модуля) являются лекционные и практические занятия.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий осуществляется преподавателем исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения дисциплины, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация учебного процесса предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (включая, при необходимости, проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций (кейсов), решение ситуационных задач, преподавание дисциплин на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, кроме того, они способствуют формированию у обучающихся навыков самостоятельной работы с научной литературой.

В ходе лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации.

На практических занятиях под руководством преподавателя обучающиеся обсуждают дискуссионные вопросы, отвечают на вопросы тестов, закрепляя приобретенные знания, выполняют практические задания и т.п. Для успешного проведения практического занятия обучающемуся следует тщательно подготовиться. Основной формой подготовки обучающихся к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными, открытыми данными из источников сети интернет и т.п. Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

Практические занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения, сформировать определенные навыки и умения и т.п. На практических занятиях проверяется степень усвоения обучающимися основных (базовых) теоретических положений по теме.

На практических занятиях обучающимся рекомендуется выступать с 3-5 фиксированными выступлениями (презентациями) в рамках тематики занятия. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного.

Практическая работа является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании требуемых компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Обучающимся излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Доклад с презентацией.

Доклад – представление обучающимся наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление обучающимся наработанной информации по теме в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

Требования к оформлению презентаций:

- краткость (не более 15 слайдов);
- ёмкость (максимум информации в каждом слайде);
- наглядность (информация должна быть преимущественно представлена в виде графиков, блок схем, диаграмм, рисунков и пр.);
- привлекательность и техничность (красочный, яркий, необычный дизайн, или использование продвинутого инструментария, видеоконтента и т.п.);
- актуальность информации, представленной в презентации, а также ее соответствие выбранной теме.

Проведение собеседования (устного опроса).

Самостоятельная работа обучающихся включает подготовку к устному опросу на семинарских занятиях. Для этого обучающийся изучает лекции преподавателя, основную и дополнительную литературу, публикации, информацию из Интернет-ресурсов. Для подготовки к устному опросу, блиц-опросу обучающемуся необходимо ознакомиться с

материалом, посвященным теме семинара, в учебнике или другой рекомендованной литературе, записях с лекционного занятия, обратить внимание на усвоение основных понятий дисциплины (модуля), выявить неясные вопросы и подобрать дополнительную литературу для их освещения, составить тезисы выступления по отдельным проблемным аспектам. В зависимости от темы, может применяться фронтальная или индивидуальная форма опроса. При индивидуальном опросе обучающимся дается 5-10 минут на раскрытие темы.

#### Тестирование.

Успешное выполнение тестовых заданий является необходимым условием итоговой положительной оценки в соответствии с применяемой системой обучения. Тестовые задания подготовлены на основе рабочей программы дисциплины, лекционного материала, учебников и учебных пособий по данной дисциплине. Выполнение тестовых заданий предоставляет обучающимся возможность контролировать уровень своих знаний, обнаруживать пробелы в знаниях и принимать меры по их ликвидации. Форма изложения тестовых заданий позволяет закрепить и восстановить в памяти пройденный материал. Предлагаемые тестовые задания охватывают узловые вопросы теоретических и практических основ по дисциплине (модулю).

#### Индивидуальные задания.

Индивидуальное задание (ИЗ) в контексте высшего образования представляет собой персонифицированный дидактический инструмент, реализующий принцип субъект-субъектного взаимодействия в образовательном процессе. Его сущность — трансформация универсального учебного содержания в личностно-значимый познавательный вызов, соответствующий уникальной траектории развития конкретного обучающегося. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании требуемых компетенций. Индивидуальные задания конструируются на основе следующих принципов:

- 1 Принцип необходимой сложности — задание требует выхода за пределы текущих компетенций, но с опорой на существующий фундамент.
- 2 Принцип открытой определенности — ясные границы задачи при неопределенности внутренней траектории ее решения.
- 3 Принцип диалогичности — задание формулируется как первый ход в диалоге, предполагающий ответную интеллектуальную активность обучающегося.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является обязательной и важнейшей частью учебного процесса по дисциплине.

Результатом систематической самостоятельной работы является формирование необходимых компетенций. Для организации самостоятельной работы студентам предоставляется электронный читальный зал и читальный зал библиотеки.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка обучающимся пропущенного занятия проводится в следующих формах:

1. написание реферата с презентацией по теме семинара с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем);
2. самостоятельная работа обучающегося над вопросами семинара, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного семинарского занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то обучающийся приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если обучающийся свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Обучающемуся, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы.

Доклад (Реферат) – продукт самостоятельной работы, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где обучающийся представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.





МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор по УРиЦТ  
 А.В. Павлова  
12.05.25 г.

## Рабочая программа дисциплины **Брендинг в гостинично-ресторанной деятельности**

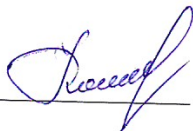
|                         |                                                                |                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Закреплена за кафедрой  | Кафедра сервиса и туризма                                      |                            |
| Учебный план            | 43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность |                            |
| Квалификация            | бакалавр                                                       |                            |
| Форма обучения          | очная                                                          |                            |
| Общая трудоемкость      | 3 ЗЕТ                                                          |                            |
| Часов по учебному плану | 108                                                            | Виды контроля в семестрах: |
| в том числе:            |                                                                | зачеты 8                   |
| аудиторные занятия      | 50                                                             |                            |
| самостоятельная работа  | 58                                                             |                            |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Распределение часов дисциплины по семестрам                             |                |     |       |     |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|-------|-----|
| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.</b> <b>&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>8 (4.2)</b> |     | Итого |     |
| Неделя                                                                  | 5 3/6          |     |       |     |
| Вид занятий                                                             | уп             | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                                                  | 16             | 16  | 16    | 16  |
| Практические                                                            | 34             | 34  | 34    | 34  |
| Итого ауд.                                                              | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Контактная работа                                                       | 50             | 50  | 50    | 50  |
| Сам. работа                                                             | 58             | 58  | 58    | 58  |
| Итого                                                                   | 108            | 108 | 108   | 108 |

Автор (ы) программы:

Преп., Колокольникова Светлана Ивановна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                                  | Формирование у студентов комплексных знаний и практических навыков в области создания, позиционирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства и общественного питания, инструментов управления имиджем и репутацией предприятия для повышения его конкурентоспособности на национальном и международном рынках |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОП:                                                  | Б1.В.ДВ.07                                                                                                     |
| 2.1                                                                | Требования к предварительной подготовке обучающегося:                                                          |
| 2.1.1                                                              | Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания                                                       |
| 2.1.2                                                              | Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания                                             |
| 2.1.3                                                              | Проектирование гостиничной деятельности                                                                        |
| 2.1.4                                                              | Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности                                                     |
| 2.1.5                                                              | Технологии продвижения и продаж в гостиницах и ресторанах                                                      |
| 2.1.6                                                              | География мирового гостиничного рынка                                                                          |
| 2.2                                                                | Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

| 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-5: Способен применять современные технологии продвижения и реализации услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</b>                                |  |
| ПК-5.2:Принимает участие в разработке программ продвижения и реализации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети интернет |  |
| Знать:<br>современные технологии брендинга и их специфику в индустрии гостеприимства и питания                                                                      |  |
| Знать:<br>принципы формирования стратегии цифрового брендинга и инструменты управления репутацией в сети Интернет                                                   |  |
| Уметь:<br>применять технологии дифференциации бренда для создания уникального торгового предложения гостиничного или ресторанного продукта                          |  |
| Уметь:<br>разрабатывать комплексные программы продвижения бренда в сети интернет с учетом специфики целевой аудитории.                                              |  |
| Владеть:<br>методиками проведения бренд-аудита и оценки конкурентоспособности бренда на текущем рынке услуг                                                         |  |
| Владеть:<br>навыками использования инструментов контент-маркетинга -аналитики для мониторинга узнаваемости и лояльности потребителей к бренду                       |  |

| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                   |                |       |                                                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|----------------------------------------------------------------------------|
| Код занятия                                   | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                         | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                                                |
|                                               | <b>Раздел 1.</b>                                                                  |                |       |                                                                            |
| 1.1                                           | <b>Концептуальные основы и платформа бренда в индустрии гостеприимства /Тема/</b> |                |       |                                                                            |
| 1.2                                           | Концептуальные основы и платформа бренда в индустрии гостеприимства /Лек/         | 8              | 4     | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.3                                           | Концептуальные основы и платформа бренда в индустрии гостеприимства /Пр/          | 8              | 10    | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |

|      |                                                                                         |   |    |                                                                            |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.4  | Концептуальные основы и платформа бренда в индустрии гостеприимства /Ср/                | 8 | 14 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.5  | <b>Визуальная и вербальная идентификация бренда /Тема/</b>                              |   |    |                                                                            |
| 1.6  | Визуальная и вербальная идентификация бренда /Лек/                                      | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.7  | Визуальная и вербальная идентификация бренда /Пр/                                       | 8 | 8  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.8  | Визуальная и вербальная идентификация бренда /Ср/                                       | 8 | 14 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.9  | <b>Digital-брендинг и коммуникационные технологии в цифровой среде /Тема/</b>           |   |    |                                                                            |
| 1.10 | Digital-брендинг и коммуникационные технологии в цифровой среде /Лек/                   | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.11 | Digital-брендинг и коммуникационные технологии в цифровой среде /Пр/                    | 8 | 8  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.12 | Digital-брендинг и коммуникационные технологии в цифровой среде /Ср/                    | 8 | 15 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.13 | <b>Стратегическое управление брендом, аудит и оценка эффективности брендинга /Тема/</b> |   |    |                                                                            |
| 1.14 | Стратегическое управление брендом, аудит и оценка эффективности брендинга /Лек/         | 8 | 4  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
| 1.15 | Стратегическое управление брендом, аудит и оценка эффективности брендинга /Пр/          | 8 | 8  | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |

|      |                                                                                |   |    |                                                                            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.16 | Стратегическое управление брендом, аудит и оценка эффективности брендинга /Ср/ | 8 | 15 | ПК-5.2-31<br>ПК-5.2-У1<br>ПК-5.2-В1<br>ПК-5.2-32<br>ПК-5.2-У2<br>ПК-5.2-В2 |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для проведения текущего контроля

1. Объясните ключевое различие между понятием "торговая марка" и "бренд" в контексте гостинично-ресторанного бизнеса. Приведите примеры из практики.
2. Перечислите и кратко охарактеризуйте основные элементы платформы бренда для нового ресторана. Какой из них, по вашему мнению, наиболее важен для успешного запуска?
3. Как концепция сторителлинга может быть эффективно использована для продвижения бутик-отеля? Приведите конкретный пример истории, связанной с отелем.
4. Что такое сенсорный брендинг, и каким образом он может создать уникальную атмосферу и усилить бренд-опыт в кафе? Укажите минимум три канала сенсорного воздействия.
5. Назовите основные разделы, которые обязательно должен включать брендбук для сети фастфуд-заведений. Почему он так важен для единообразия?
6. В чем заключается специфика управления репутацией гостиницы на платформах онлайн-бронирования? Какие шаги должен предпринять отельер для улучшения своего рейтинга?
7. Какие метрики используются для оценки узнаваемости и лояльности бренда среди потребителей услуг общественного питания? Дайте краткое описание каждой.
8. Объясните, в каких случаях предприятию сферы гостеприимства и общественного питания следует рассмотреть проведение ребрендинга или репозиционирования. Приведите примеры успешных или неудачных ребрендингов.
9. Разработайте короткий скрипт ответа на негативный отзыв клиента в социальной сети, если он жалуется на медленное обслуживание в вашем ресторане.
10. Какие этапы включает в себя проведение бренд-аудита для действующего загородного комплекса? Какие ключевые аспекты необходимо оценить?

Примеры кейс-заданий для практических работ

Кейс 1: "Новая кофейня в спальном районе"

Вам поручено разработать концепцию бренда для новой кофейни в активно развивающемся спальном районе. Целевая аудитория – молодые семьи, фрилансеры и студенты, ценящие уют, качественный кофе и возможность перекусить. Бюджет на маркетинг ограничен.

Задание:

1. Предложите 3-5 вариантов нейминга и обоснуйте свой выбор.
2. Разработайте основное УТП и ключевое сообщение бренда.
3. Опишите, как вы будете использовать элементы сенсорного брендинга (ароматы, музыка, дизайн) для создания привлекательной атмосферы и отстройки от конкурентов.

Кейс 2: "Гостиница теряет долю рынка"

Действующая трехзвездочная гостиница, расположенная недалеко от центра города, отмечает снижение загрузки на 20% за последний год. Анализ показывает, что рядом открылись два современных отеля схожей ценовой категории с более активным продвижением в интернете и ярким брендом. Бренд вашей гостиницы воспринимается как устаревший, у него нет ярко выраженного "лица".

Задание:

1. Проведите экспресс-анализ сильных и слабых сторон текущего бренда гостиницы.
2. Предложите основные направления для репозиционирования бренда. Какую новую целевую аудиторию вы могли бы привлечь?
3. Разработайте короткую стратегию по визуальному обновлению бренда (без кардинального ребрендинга) и первые шаги по ее внедрению.

Кейс 3: "Кризис в социальных сетях: вирусный негатив"

Ваш гастро-паб, известный своими бургерами, столкнулся с вирусным распространением видео в известной соцсети, где блогер утверждает, что обнаружил насекомое в еде. Видео набрало миллионы просмотров, и репутация заведения находится под угрозой.

Задание:

1. Разработайте пошаговый план действий по управлению кризисом репутации в первые 24-48 часов.
2. Напишите официальное обращение от лица руководства паба в ответ на этот инцидент, которое будет опубликовано во всех соцсетях.
3. Предложите долгосрочные меры для восстановления доверия

Кейс 4: "Запуск Dark Kitchen с итальянской кухней"

Вы готовите к запуску "Dark Kitchen" (ресторан, работающий только на доставку без зала для посетителей) с акцентом на аутентичную итальянскую кухню. Основная задача – создать сильный бренд, который будет выделяться среди множества конкурентов на платформах доставки.

Задание:

1. Разработайте УТП и ключевое сообщение бренда, ориентированное на доставку.
2. Опишите стратегию Digital-продвижения для первых 3 месяцев работы, акцентируя внимание на визуальном контенте, работе с блогерами и таргетированной рекламе.
3. Предложите, как бренд может "общаться" с клиентами и формировать лояльность, учитывая отсутствие физического контакта.

Кейс 5: "Внедрение программы лояльности в сети пиццерий"

Руководство региональной сети пиццерий решило внедрить новую цифровую программу лояльности. Текущий бренд узнаваем, но не имеет сильной эмоциональной связи с клиентами. Необходимо не просто запустить программу, но и использовать ее для усиления бренда.

Задание:

1. Предложите название и основную механику новой программы лояльности.
2. Опишите, как вы будете продвигать эту программу, используя каналы digital-маркетинга (сайт, соцсети, рассылки).
3. Объясните, каким образом программа лояльности может помочь в формировании "комьюнити" вокруг бренда пиццерии и увеличить показатель NPS (готовность рекомендовать).

## 5.2. Темы письменных работ

Примерные темы проектных работ

1. Ребрендинг и репозиционирование действующего отеля: от «традиционного сервиса» к концепции «LIFESTYLE-отеля» (на примере конкретного объекта города/региона).
2. Разработка бренда загородного глэмпинг-парка: формирование концепции эко-отдыха и уникальной визуальной айдентики для привлечения городского туриста.
3. Создание бренда авторского концептуального ресторана национальной кухни: интеграция культурного кода в современный гастрономический дизайн и коммуникационную стратегию.
4. Проектирование бренда сети специализированных кофеен: разработка УТП, системы лояльности и стратегии продвижения для аудитории Z.
5. Брендинг бизнес-отеля при транспортном хабе: фокус на функциональности, цифровых сервисах и управлении репутацией в деловой среде.
6. Разработка бренда «Dark Kitchen» (ресторан без зала): акцент на упаковке продукта, визуальном контенте для агрегаторов и digital-продвижении.
7. Создание бренда бутик-отеля в историческом здании: использование сторителлинга и сенсорного маркетинга для формирования премиального имиджа.
8. Брендинг гастро-паба с собственной пивоварней: разработка концепции сообщества (community-branding) и событийного маркетинга для привлечения постоянных гостей.
9. Проектирование бренда апарт-отеля для «цифровых кочевников» (digital nomads): фокус на коворкинг-зонах, долгосрочном проживании и продвижении в глобальных сетях.
10. Разработка бренда семейного курортного комплекса: создание системы визуальной коммуникации для разных возрастных сегментов и программы повышения лояльности семейной аудитории.

В рамках каждой темы студент должен подготовить итоговый кейс, состоящий из:

- Анализа конкурентов и платформы бренда (миссия, ценности).
- Нейминга и логобука (мини-брендбук).
- Customer Journey Map (карты пути гостя).
- Контент-плана для соцсетей на 1 месяц.
- Оценки планируемых затрат на запуск бренда.

## 5.3. Фонд оценочных средств

Тестовые вопросы

1. Что является главной целью позиционирования бренда в сфере гостеприимства и общественного питания?
  - а) Зарегистрировать товарный знак в Роспатенте.
  - б) Сформировать уникальный образ бренда в сознании целевой аудитории.
  - в) Снизить себестоимость продукции.
  - г) Расширить производственные мощности.
2. Какой из перечисленных элементов НЕ входит в базовую платформу бренда?
  - а) Миссия бренда.
  - б) Ценности бренда.
  - в) Сущность бренда.
  - г) Годовая бухгалтерская отчетность.
3. Какое утверждение наиболее точно описывает "неосвязаемость" как характеристику услуги в брендинге?
  - а) Услугу невозможно хранить.
  - б) Услугу нельзя попробовать или увидеть до момента потребления.
  - в) Услуга производится и потребляется одновременно.
  - г) Качество услуги может меняться.
4. Концепция "Brand Archetypes" (Брендовые архетипы) используется для:
  - а) Расчета финансовой стоимости бренда.
  - б) Создания глубокой эмоциональной связи с потребителем через универсальные образы.
  - в) Оценки конкурентной среды.
  - г) Разработки юридических документов для регистрации бренда.
5. Какую функцию выполняет миссия бренда гостиницы?
  - а) Отражает основной смысл ее существования и предназначение.

- б) Указывает на конкретный ассортимент услуг.
  - в) Определяет количество сотрудников.
  - г) Фиксирует текущие финансовые показатели.
6. Что является основной задачей нейминга при создании бренда отеля?
- а) Выбрать максимально длинное и сложное название.
  - б) Разработать легко запоминающееся, уникальное и соответствующее концепции название.
  - в) Использовать название, которое уже существует у конкурентов.
  - г) Избегать любых ассоциаций с тематикой отеля.
7. Какой элемент относится к визуальной идентичности бренда?
- а) Корпоративный гимн.
  - б) Логотип и фирменные цвета.
  - в) Список оказываемых услуг.
  - г) Слоган.
8. Фирменный аромат, специально разработанный для использования в лобби гостиницы, является элементом:
- а) Ценовой политики.
  - б) Сенсорного брендинга.
  - в) Digital-маркетинга.
  - г) Управления персоналом.
9. Что такое слоган бренда?
- а) Короткая, запоминающаяся фраза, выражающая суть бренда или его УТП.
  - б) Подробное описание всех услуг.
  - в) Название компании.
  - г) Документ с правилами использования логотипа.
10. Брендбук – это основной документ, который:
- а) Устанавливает цены на продукцию.
  - б) Регламентирует использование элементов фирменного стиля и стандартов бренда.
  - в) Описывает процесс приготовления блюд.
  - г) Содержит список всех поставщиков.
11. Какой из перечисленных инструментов является наиболее эффективным для SMM-продвижения нового кафе?
- а) Размещение объявления в печатной газете.
  - б) Активное ведение аккаунтов в Instagram/TikTok с качественным визуальным контентом и взаимодействием с аудиторией.
  - в) Прямая рассылка по электронной почте без сегментации.
  - г) Установка рекламных щитов на окраине города.
12. Какую роль играет ORM (Online Reputation Management) для ресторана?
- а) Автоматизирует процесс приготовления блюд.
  - б) Управляет имиджем и восприятием бренда в сети Интернет.
  - в) Осуществляет финансовое планирование.
  - г) Контролирует качество продуктов на складе.
13. Что такое контент-маркетинг в контексте продвижения бренда гостиницы?
- а) Размещение исключительно рекламных баннеров.
  - б) Создание и распространение ценного, релевантного контента (статьи, видео, путеводители) для привлечения и удержания целевой аудитории.
  - в) Оплата услуг агрегаторов бронирования.
  - г) Проведение пресс-конференций.
14. Аббревиатура ОТА в гостиничном бизнесе означает:
- а) Отдел технического аудита.
  - б) Online Travel Agencies (онлайн-агентства путешествий).
  - в) Операции по турпоездкам.
  - г) Общественные торговые ассоциации.
15. Какая из стратегий является примером SERM (Search Engine Reputation Management)?
- а) Активный постинг в Telegram-каналах.
  - б) Создание и продвижение позитивного контента для вытеснения негативной информации из результатов поисковой выдачи.
  - в) Проведение прямых продаж в отеле.
  - г) Спонсирование местных спортивных команд.
16. Что измеряет показатель NPS (Net Promoter Score) в брендинге?
- а) Чистую прибыль предприятия.
  - б) Готовность клиентов рекомендовать продукт или услугу друзьям и знакомым.
  - в) Количество новых клиентов.
  - г) Средний чек.
17. Какой процесс подразумевает полное или частичное изменение атрибутов бренда (логотип, название, позиционирование) с целью его обновления?
- а) Мониторинг.
  - б) Ребрендинг.
  - в) Сегментация.
  - г) Бенчмаркинг.
18. Одной из ключевых причин для проведения ребрендинга может быть:

- а) Снижение стоимости арендной платы.  
 б) Устаревание имиджа бренда и его несоответствие новым трендам или изменившейся аудитории.  
 в) Смена поставщика кофе.  
 г) Введение нового налога.
19. Что является результатом проведения бренд-аудита для гостиничной сети?  
 а) Заказ нового оборудования для кухни.  
 б) Комплексная оценка здоровья бренда, его сильных и слабых сторон, а также эффективности текущих стратегий.  
 в) Разработка нового меню.  
 г) Составление графиков работы персонала.
20. Какую роль играет лояльность клиентов для бренда ресторана?  
 а) Не имеет значения для долгосрочного успеха.  
 б) Обеспечивает стабильный поток постоянных клиентов, готовых платить больше и рекомендовать заведение.  
 в) Только увеличивает расходы на маркетинг.  
 г) Важна только для новых заведений.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Проектная работа в малых группах  
 Тестирование  
 Практическая работа (кейс-стади)

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Процедуры оценки сформированности компетенций в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации

Оценочные средства, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Проектная работа в малых группах

Не аттестован - (Не удовлетворительно) - Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.

Низкий (Удовлетворительно) - Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Средний (Хорошо) Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.

Высокий (Отлично) Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.

Контрольная /практическая работа:

Не аттестован (Не удовлетворительно) - Выполнено менее 50% заданий.

Низкий (Удовлетворительно) - Выполнено 50-70% заданий, допущены ошибки, пояснения неполные, некоторые задания выполнены неправильно.

Средний (Хорошо) - Выполнено 70-85% заданий, допущены незначительные ошибки, решения содержат объяснения, методология соответствует курсу.

Высокий (Отлично) - Выполнено 85-100% заданий, ошибки, недостатки или минимальны, полные и четкие объяснения всех решений, применены корректные методы, оформление работ в соответствии с требованиями.

Тестирование

не аттестован - 50% и менее правильных ответов

низкий - 51 - 65 % правильных ответов

средний - 66 % – 84% правильных ответов

высокий - 85% – 100% правильных ответов

Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится путем тестирования на компьютере в ЭИОС Университета.

Соответствие набранных баллов уровню сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего изучения дисциплины:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации:

- не аттестован - 0 – 14;

- низкий - 15 – 32;

- средний - 33 – 42;

- высокий - 43 – 50.

Итоговая оценка сформированности компетенций:

- не аттестован - 0 – 50;



- низкий - 51 – 65;
- средний - 66 – 84;
- высокий - 85 – 100.

При итоговом оценивании сформированности компетенций оценки переводятся по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Не зачтено

Рейтинговая оценка 51 – 100 - Зачтено

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители               | Заглавие                                                                                                                                          | Издательство, год   |
|------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л1.1 | Домнин В. Н.                      | Брендинг: учебник и практикум для вузов                                                                                                           | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.2 | Чернышева А. М.,<br>Якубова Т. Н. | Брендинг: учебник для вузов                                                                                                                       | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л1.3 | Музыкант В. Л.                    | Основы интегрированных коммуникаций: теория и современные практики в 2 ч. Часть 1. Стратегии, эффективный брендинг: учебник и практикум для вузов | Москва: Юрайт, 2025 |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                    | Заглавие                                                              | Издательство, год   |
|------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Л2.1 | Королева О. В.,<br>Миличук Е. С.       | Брендинг туристских территорий: учебник для вузов                     | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.2 | Кириянова Л. Г.                        | Маркетинг и брендинг туристских дестинаций: учебное пособие для вузов | Москва: Юрайт, 2025 |
| Л2.3 | Тульчинский Г. Л.,<br>Терентьева В. И. | Бренд-менеджмент. Брендинг и работа с персоналом: учебник для вузов   | Москва: Юрайт, 2025 |

### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | eLibrary.Ru : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – Текст: электронный. – URL: <a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a> . – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. |
| Э2 | Федеральная налоговая служба: официальный сайт. - Текст: электронный. - <a href="https://www.nalog.gov.ru">https://www.nalog.gov.ru</a> . – Режим доступа: свободный.                                            |
| Э3 | Государственный информационный ресурс бухгалтерской (финансовой) отчетности. - Текст: электронный. - <a href="https://bo.nalog.gov.ru/">https://bo.nalog.gov.ru/</a> . – Режим доступа: свободный.               |

#### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | "Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в ПТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                            |
| 6.3.1.2 | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                        |
| 6.3.1.3 | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023) |
| 6.3.1.4 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                           |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.5                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)" |
| 6.3.1.6                                                                              | Учебная версия программы для ЭВМ: система автоматизации гостиниц «Эдельвейс» (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                                          |
| 6.3.1.7                                                                              | Тестовый доступ к Travelline: Platform для автоматизации бизнес-процессов, централизованного хранения и управления данными средств размещения (СОГЛАШЕНИЕ № 5 с ООО ТРЭВЕЛ ЛАЙН СИСТЕМС от 10.03.2025 г.)                                                                                                         |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 6.3.2.1                                                                              | Государственная статистика России: сайт.- URL: <a href="http://rosstat.gov.ru/">http:// rosstat.gov.ru/</a> . – Текст : электронный.                                                                                                                                                                              |
| 6.3.2.2                                                                              | Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: <a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a> – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                 |
| 6.3.2.3                                                                              | Министерство спорта РФ : сайт. - URL: <a href="http://minsport.gov.ru/">http://minsport.gov.ru/</a> . - Текст : электронный.                                                                                                                                                                                      |
| 6.3.2.4                                                                              | Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: <a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> . – Текст : электронный.                                                                              |
| 6.3.2.5                                                                              | Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: <a href="https://tourism.tatarstan.ru/">https://tourism.tatarstan.ru/</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                   |
| 6.3.2.6                                                                              | Министерство спорта РТ: сайт.- URL: <a href="http://minsport.tatarstan.ru/">http:// minsport.tatarstan.ru/</a> - Текст : электронный.                                                                                                                                                                             |
| 6.3.2.7                                                                              | Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a> . - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                                          |
| 6.3.2.8                                                                              | Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: <a href="https://rosstat.gov.ru/">https://rosstat.gov.ru/</a> - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.                                                                                                         |
| 6.3.2.9                                                                              | Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: <a href="https://ariort.ru/#rec457565171">https://ariort.ru/#rec457565171</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                   |
| 6.3.2.10                                                                             | Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: <a href="https://aokrt.ru/">https://aokrt.ru/</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                                   |
| 6.3.2.11                                                                             | ПАСКУ "Санатории Татарстана" : URL: <a href="https://www.san.tatar/">https://www.san.tatar/</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                            |
| 6.3.2.12                                                                             | Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: <a href="http://www.atart.ru/">http://www.atart.ru/</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                           |
| 6.3.2.13                                                                             | ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: <a href="https://kazantravel.ru/">https://kazantravel.ru/</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                                      |
| 6.3.2.14                                                                             | Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: <a href="https://vk.com/rt_chefs">https://vk.com/rt_chefs</a> – Текст : электронный.                                                                                                                                                                                       |

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

|     |                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | Компьютер ICL RAY, проектор SONOC, экран настенный Projecta, акустическая система, доступ к Интернет |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка качества освоения дисциплины обучающимися включает результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости – оценка учебных достижений студента по различным видам учебной деятельности в процессе изучения дисциплины.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера в процессе изучения дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы студента в соответствии с утвержденным в установленном порядке графиком учебного процесса.

К формам контроля текущей успеваемости по дисциплине относятся:

Доклад – представление студентом наработанной информации по заданной теме в форме речевого сообщения на практическом занятии.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе

Практическая работа - является средством применения и реализации полученных обучающимся знаний, умений и навыков в ходе выполнения учебно-практической задачи, связанной с получением корректного значимого результата с помощью реальных средств деятельности. Реализуется в рамках тем (разделов), наиболее значимых в формировании практических (профессиональных) компетенций, проверка реальных профессиональных умений.

Контрольная работа - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Может включать как теоретические вопросы, так и решение задач на вычисление экономических показателей, ситуационные задания. Ситуационная задача – проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Студентам излагается проблемная ситуация, связанная с их будущей профессиональной деятельностью и предлагается принять быстрое решение. Время решения задачи ограничено, при оценке учитывается не только правильность ответа, но и быстрота реакции, которая имеет важное значение в реальной ситуации.

Тестирование - форма контроля, с помощью которого педагог оценивает степень достижения студентом требуемых знаний, умений, навыков. Составление теста включает в себя создание выверенной системы вопросов, собственно процедуру проведения тестирования и способ измерения полученных результатов. Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять как возможность выбора из перечня ответов, так и числовой ответ, сопоставление понятий (терминов) и их определений и т.п.; занимает часть учебного занятия (10–60 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе или тестирование в системе дистанционного обучения.

Промежуточная аттестация – оценивание учебных достижений студента по дисциплине или содержательному модулю. Проводится в конце изучения данной дисциплины в форме Зачета.

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Зачет проводится в форме тестирования. Зачетный тест содержит теоретические вопросы и ситуационные задачи.

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей). Выполнение заданий на этапе сдачи зачета по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов. Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью учебного процесса, поскольку именно она позволяет углубить теоретические знания, приобрести практические навыки и, что особенно важно, сформировать и развить профессиональные компетенции.

Целью самостоятельной работы является:

- Систематизация и закрепление полученных знаний по основным разделам и темам дисциплины.
- Развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-правовыми актами, специальной литературой и информационно-правовыми системами.
- Формирование способности к анализу практических ситуаций, выбору оптимальных решений и оценке их последствий для эффективной деятельности предприятия.
- Приобретение опыта обоснования своих решений и представления результатов работы.

Общие рекомендации по организации самостоятельной работы

Для достижения наилучших результатов рекомендуется придерживаться следующих принципов:

- Систематичность: регулярно уделяйте время изучению материала. Пробелы в одной теме затрудняют понимание последующих.
- Планирование: составляйте индивидуальный план самостоятельной работы на неделю/месяц, распределяя нагрузку равномерно.
- Активное чтение: читайте не пассивно, а с карандашом в руке, делая пометки, выделяя ключевые определения, формулируя вопросы.
- Конспектирование: ведите конспекты, таблицы, схемы, которые помогут структурировать информацию и облегчат ее запоминание.
- Критическое осмысление: всегда задавайте вопросы "почему?", "как это повлияет?", "какие есть альтернативы?". Не просто запоминайте, а пытайтесь понять логику и смысл.
- Использование различных источников: не ограничивайтесь одним учебником. Сверяйте информацию, ищите дополнительные разъяснения.
- Самоконтроль: после изучения каждой темы проверяйте свои знания с помощью контрольных вопросов, тестовых заданий или решая небольшие задачи.
- Обратная связь: не стесняйтесь обращаться к преподавателю за консультацией при возникновении затруднений.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает следующие основные виды:

- Изучение теоретического материала: проработка конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, а также нормативно-правовых актов.
- Работа с нормативно-правовыми актами и информационно-правовыми системами: поиск, анализ и интерпретация действующих законов и подзаконных актов.
- Решение практических задач и кейсов: применение теоретических знаний для анализа ситуаций и принятия обоснованных решений.
- Подготовка к семинарским/практическим занятиям: изучение тем, подготовка докладов, выступлений, ответов на вопросы.
- Выполнение индивидуальных заданий: подготовка рефератов, эссе, презентаций, мини-проектов.
- Самоконтроль: выполнение тестовых заданий, решение контрольных вопросов.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиЦТ

А.В. Павлова

22.05.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины  
Татарский язык и культура в профессиональной  
деятельности**

Закреплена за кафедрой

**Кафедра иностранных языков и языкознания**

Учебный план

43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация

**бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Общая трудоемкость

**2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 3

аудиторные занятия

34

самостоятельная работа

38

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&amp;b&gt;&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>3 (2.1)</b> |    | Итого |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|----|-------|----|
| Неделя                                                                    | 17 3/6         |    |       |    |
| Вид занятий                                                               | уп             | рп | уп    | рп |
| Лекции                                                                    | 8              | 8  | 8     | 8  |
| Практические                                                              | 26             | 26 | 26    | 26 |
| Итого ауд.                                                                | 34             | 34 | 34    | 34 |
| Контактная работа                                                         | 34             | 34 | 34    | 34 |
| Сам. работа                                                               | 38             | 38 | 38    | 38 |
| Итого                                                                     | 72             | 72 | 72    | 72 |

Автор (ы) программы:

к.п.н., Доц., Гарипова Алия Накиповна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 06.03.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Павицкая З.И.



Рабочая программа дисциплины

**Татарский язык и культура в профессиональной деятельности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 29.05.2025 протокол № 12 .

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Способствовать осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | ФТД |
| <b>2.1</b>        | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |     |
| 2.1.1             | История России                                                                                                        |     |
| 2.1.2             | Русский язык                                                                                                          |     |
| 2.1.3             | Сервисная деятельность                                                                                                |     |
| 2.1.4             | Кросс-культурные коммуникации                                                                                         |     |
| 2.1.5             | Профессиональная этика и этикет                                                                                       |     |
| <b>2.2</b>        | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |     |
| 2.2.1             | Управление человеческими ресурсами в сервисных организациях                                                           |     |
| 2.2.2             | Специальные виды сервиса                                                                                              |     |
| 2.2.3             | Проектирование бизнес-процессов сервисной организации                                                                 |     |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**

УК-4.1:Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия

Знать:

- принципы построения устного и письменного высказывания на татарском языке

Уметь:

применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах

Владеть:

- навыками чтения и перевода текстов на татарском языке в профессиональном общении;  
- навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на татарском языке

УК-4.2:Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях

Знать:

правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации на татарском языке.

Уметь:

применять на практике методы и навыки делового общения на татарском языке.

Владеть:

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на татарском языке.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/                                                                                                    | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|--------------------------|------------|------------|
|             | <b>Раздел 1.</b><br>Основные направления профессиональной лексики. Изучение личностных качеств, характер специалиста гостиничного комплекса. |                |       |              |                          |            |            |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |    |                                                                            |                                                |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|--|
| 1.1 | Тема 1. Введение. Основные направления профессиональной лексики. Изучение личностных качеств, характер специалиста гостиничного комплекса. Кереш. Һөнәри эзерлеккә юнәлеш алу. Кунакханә эшендә белгечнең шәхси сыйфатларын, холкын тартым категориясе аша өйрәнү. Лексика гостиничного дела. Уместное использование в терминологии сервиса синонимов, антонимов, омонимов, фразеологизмов. Кунакханә эше лексикасы. Кунакханә эше төшенчәләре янәшәсендә татар телендәге синонимнарны, антонимнарны, омонимнарны, фразеологизмнарны урынлы куллана алуы. /Тема/ | 3 | 0  |                                                                            |                                                |  |  |
| 1.2 | Основные направления профессиональной лексики. Изучение личностных качеств, характер специалиста гостиничного комплекса. Кереш. Һөнәри эзерлеккә юнәлеш алу. Кунакханә белгечнең шәхси сыйфатларын, холкын тартым категориясе аша өйрәнү. /Лек/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 | 8  | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |
| 1.3 | Изучение личностных качеств, работающего в сфере гостиничной деятельности. Лексика гостиничной деятельности. Уместное использование в терминологии гостиничного дела синонимов, антонимов, омонимов, фразеологизмов. Кунакханә эше лексикасы. Кунакханә эше төшенчәләре янәшәсендә татар телендәге синонимнарны, антонимнарны, омонимнарны, фразеологизмнарны урынлы куллана алуы. /Пр/                                                                                                                                                                          | 3 | 6  | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |
| 1.4 | Изучение личностных качеств, работающего в сфере гостиничной деятельности. Кереш. Һөнәри эзерлеккә юнәлеш алу. Кунакханә эшендә белгечнең шәхси сыйфатларын, холкын тартым категориясе аша өйрәнү. Лексика гостиничной деятельности. Уместное использование в терминологии гостиничного дела синонимов, антонимов, омонимов, фразеологизмов. Кунакханә эше лексикасы. Сервис төшенчәләре янәшәсендә татар телендәге синонимнарны, антонимнарны, омонимнарны, фразеологизмнарны урынлы куллана алуы. /Ср/                                                         | 3 | 10 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |                                                                            |                                                |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|--|
| 1.5 | Тема 2. Использование имен существительных в Конституции и символики государственности Республики Татарстан. Татарстан Республикасының дәүләт символлары һәм Конституциясе төшенчәләрендә исем сүз төркемен куллану. Использование имен существительных в Конституции и символики государственности Республики Татарстан. Татарстан Республикасының дәүләт символлары һәм Конституциясе төшенчәләрендә исем сүз төркемен куллану. /Тема/                     | 3 | 0 |                                                                            |                                                |  |  |
| 1.6 | Использование имен существительных в Конституции и символики государственности Республики Татарстан. Татарстан Республикасының дәүләт символлары һәм Конституциясе төшенчәләрендә исем сүз төркемен куллану.Использование глаголов в текстах о многонациональном народе Республики Татарстан. Татарстан Республикасында күпмилләтле халык текстларында фигыль сүз төркемен куллану. Музеи Татарстана и выставочные залы. Общие сведения о числительных. /Пр/ | 3 | 6 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |
| 1.7 | Использование имен существительных в Конституции и символики государственности Республики Татарстан. Татарстан Республикасының дәүләт символлары һәм Конституциясе төшенчәләрендә исем сүз төркемен куллану.Использование глаголов в текстах о многонациональном народе Республики Татарстан. Татарстан Республикасында күпмилләтле халык текстларында фигыль сүз төркемен куллану. Музеи Татарстана и выставочные залы. Общие сведения о числительных. /Ср/ | 3 | 8 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |
|     | <b>Раздел 2.<br/>Профессиональный стиль<br/>руководителя гостиничного<br/>комплекса</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |                                                                            |                                                |  |  |
| 2.1 | Искусство и культура татарского народа. Общие сведения о прилагательных. Татар сәнгате. Сыйфат сүз төркеме. Молодежь и спорт. Спорт һәм яшьләр. Алмашлык сүз төркеме. Общие сведения о местоимениях. /Тема/                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 | 0 |                                                                            |                                                |  |  |
| 2.2 | Искусство и культура татарского народа. Общие сведения о прилагательных. Татар сәнгате. Сыйфат сүз төркеме.<br>2. Молодежь и спорт. Спорт һәм яшьләр. Алмашлык сүз төркеме. Общие сведения о местоимениях.Молодежь в политике. Общие сведения о существительных. Сәясәттә яшьләр. Исем сүз төркеме. /Пр/                                                                                                                                                     | 3 | 6 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Ә1 Ә2 |  |  |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |    |                                                                            |                                                |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|--|
| 2.3 | Искусство и культура татарского народа. Общие сведения о прилагательных. Татар сэнгате. Сыйфат сүз төркеме.<br>2. Молодежь и спорт. Спорт Һәм яшьләр. Алмашлык сүз төркеме. Общие сведения о местоимениях. Молодежь в политике. Общие сведения о существительных. Сәясәттә яшьләр. Исем сүз төркеме. /Ср/ | 3 | 10 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Э1 Э2 |  |  |
| 2.4 | Вредные привычки. Общие сведения о наречиях.Зарарлы гадәтләр. Рәвеш сүз төркеме. Современный образ жизни молодежи. Наречие. Яшьләрнең шөгыльләре. Рәвеш сүз төркеме. /Тема/                                                                                                                               | 3 | 0  |                                                                            |                                                |  |  |
| 2.5 | Вредные привычки. Общие сведения о наречиях.Зарарлы гадәтләр. Рәвеш сүз төркеме. Современный образ жизни молодежи. Здоровье и безопасность. Наречие. Яшьләрнең шөгыльләре. Рәвеш сүз төркеме. /Пр/                                                                                                        | 3 | 8  | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Э1 Э2 |  |  |
| 2.6 | Вредные привычки. Общие сведения о наречиях.Зарарлы гадәтләр. Рәвеш сүз төркеме. Современный образ жизни молодежи. Здоровье и безопасность. Наречие. Яшьләрнең шөгыльләре. Рәвеш сүз төркеме. /Ср/                                                                                                        | 3 | 10 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-У1<br>УК-4.1-В1<br>УК-4.2-31<br>УК-4.2-У1<br>УК-4.2-В1 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Л2.4<br>Э1 Э2 |  |  |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Практические задания (гамәли дәрәсләр)

1.Переведите текст и составьте вопросы.

Яраткан ашларым

Мин татар халык ашларын бик яратам. Алар бик күп: гөбәдия, пәрәмәч, кыстыбый, коймак, кош теле, чәк-чәк, өчпочмак, пәхләвә. Безнең өйдә бу ашлар еш пешерелә, бигрәк тә өчпочмак. Пәхләвәне әни бәйрәм табынына әзерли.

Мин жәй көне авылга кайткан идем. Анда мине сөт өсте Һәм катык белән сыйладылар. Тутырган тавык пешерделәр.

Каклаган каздан авыз иттерделәр. Миңа бигрәк тә тутырган тавык ошады. Яңа суйган тавыкның итен тиресеннән аерып, арасына йомырка салып пешерәләр.

Безнең өйдә — “Татар халык ашлары” исемле китап бар. Анда барлык татар ашлары турында да укырга мөмкин. Теләсәң, пешерергә дә була. Аның танылган аш остасы Юныс Әхмәтжанов.

(А. Гыйләжетдиновадан)

2.Образуйте форму множественного числа имен существительных.

Суыткыч, мөндәр, шырпы, чүмеч, келәм, кәнәфи, юрган, иттарткыч, савыт-саба, таба, чәнечке, пычак, кашык, тастымал, чәйнәк.

3.Переведите диалоги.

1) – Кичке аш әзер.

-Өстәл артына рәхим итегез.

- Рәхим итегез! Сыйланыгыз.

- Ашлар тәмле булсын!

- Менә кыздырылган ит, пешерелгән бәрәңгә, токмачлы аш, борыч Һәм кыздырылган балык.

-Анда жимешләр, яшелчәләр.

- Миндә пычак та, чәнечке дә юк.

- Миндә кашык юк.

2) – Добрый вечер, Айдар. Очень приятно, что Вы пришли.

- Добрый вечер, Алсу.

- Раздевайтесь, пожалуйста.

- Куда положить зонтик (кулчатыр)? С него течет.

- Раскрыть его? Давайте я сам это сделаю.

- Вот цветы для хозяйки, конфеты (кәнфитләр) для Вашего сына

Где же именинница?

- Она приводит себя в порядок. Вот и она.

- Поздравляю с Днем рождения! Это Вам.

- Большое спасибо.

4. Продолжите список татарских национальных блюд.

Токмачлы аш, пәрәмәч, бәләш, вак бәләш, кабатма, чәкчәк, өчпочмак, кыстыбый.....

5. На примере ниже представленного текста напишите рецепт любого татарского, национального блюда.

Иттән шулпа эзерлиләр, ит пешкәч, шулпадан алып суыталар. Шулпаны сөзеп, янадан кайнаталар. Кайнап торган шулпага кишер турап, аз гына майда кыздырып суган салалар. Ит суынгач, токмачлап турыйлар, кайнап торган шулпага кушып, тоз, борыч сибеп, 10-15 минут кайнаткач, өйдә басып кискән токмач салалар һәм пешеп житкерәләр. Токмач өскә күтәрелгәч, аш эзер була. (<http://shahrikazan.ru/news/yazmalar/gmble-tokmachly-ash-pesherbez>)

1. Переведите текст и составьте письменно 5 вопросов по тексту.

Сәяхәт

Меңләгән кешеләр үзләренең ял вакытларын сәяхәттә уздыралар. Алар чит илләрдә булалар, төрле кешеләр, халыклар белән аралашалар, төрле-төрле ризыклар ашап карыйлар, яңа көйләр ишетәләр.

Кайберәүләр зур шәһәрләрдә булырга яраталар. Музей-күргәзмәләрне карарга, шәһәрнең күренекле урыннарында булырга, кибетләрдә йөрергә яраталар.

Ә кайберәүләр, ял итү өчен, дингез буена яки тауларны сайлыйлар. Күпчелек сәяхәтчеләр үзләре белән фотоаппарат алалар.

Шәһәр яки табигать күренешләрен, кызыклы архитектура үрнәкләрен, үзенчәлекле үсемлекләр яки хайваннарны фотога төшерәләр. Еллар узу белән, ул фоторәсемнәр бу сәяхәтне искә төшерергә ярдәм итә.

Сәяхәт вакытында бернинди китаптан да укып булмый, телевизордан да күрәп булмый торган әйберләрне очратырга мөмкин.

Сәяхәт ул – географияне өйрәнү, кешеләр белән танышу, аралашу өчен дә бик яхшы чара.

2. Переведите на татарский язык.

Вы куда? – В театр.

Вы к экскурсоводу? – Нет, не к экскурсоводу.

Казане 1020 лет.

Сколько Вам лет? Мне 18 лет, а Вам?

Гостям нужен отдых.

Этим людям нужен перерыв.

Мы сегодня идем на экскурсию. Во сколько? – В 6 часов.

Это какой автобус? – 89.

Сегодня 1 мая.

Алсу родилась в 2005 году, 15 марта.

Айдар на первом курсе или на втором курсе учится?

В этой группе учатся 15 девочек и 5 мальчиков.

Вы откуда? – Из Казани.

Этой фирме инструктор нужен.

3. Прочитайте выразительно фразы и переведите. С готовыми фразами составьте законченный диалог.

- Карагыз әле!

- Искиткеч күренеш!

- Кремль күренеше.

- Тау башында Кол-Шәриф мәчете мәһабәт булып калкып тора.

- Кремль стеналары, Сөембикә манарасы, аның территориясендәге чиркәү һәм мәчет белән сокланмый мөмкин түгел.

- Кремль алдында бөек татар халык шагыйре Муса Җәлилгә куелган һәйкәлне хәтерлисезме?

- Без аның яныннан үттек.

- Университет хакында сезнең фикереgez ничек?

- Илебездә иң танылган югары уку йортларының берсе.

- Уң якка карагыз, сул якка карагыз.

- Казанда яшәүчеләрнең саны күпме?

- Сүз унаеннан сорыйм әле, Казанга кем һәм кайчан нигез салынган?

- 1005 нче елда хәзерге татарларның бабалары – болгарлар.

- Кайбер исемнәрне, даталарны һәм саннарны ачыклайсым килә иде.

- Экскурсиядән нинди тәэсирләр алдыгыз?

Деловая игра (эшлекле уен)

4. Ниже представлены диалоги, на основе которых составьте и разыграйте свой диалог.

1) - Сәяхәтләр һәм экскурсияләр агенствосы кайда урнашкан?

- Ул үзәктә Бауман урамы каршында урнашкан.

- Экскурсиягә (сәяхәткә, туризм өчен) нинди маршрутлар тәкъдим итә аласыз?

- Без сезгә Казан, Болгар, Алабуга, Биләр, Свияжск, Чистай шәһәрләренә туристик маршрут тәкъдим итә алабыз.

- Сездә Алабугага ничә көнлек юлламалар бар?

- Алабугада турбазада яшәү өчен, ике һәм өч көнлек юлламалар бар.

2) - Сөз нинди транспорт белән барырга теләр идегез?

- Мин поездда (самолетта, автобуста, пароходта) баруны кулай күрәм (предпочитаю).

- Гаиләләр өчен юлламалар бармы?

- Әйе, бу юллама буенча сөз гаиләгез белән бара аласыз.

- Төркем кайчан жыела?

- Төркем чәршәмбе көнне кичке сәгать сизгездә экскурсия агенствосы янында жыела.

3) - Исәнмесез, Төркиягә юллама бармы?

- Кызганычка каршы, мин анда барырга киңәш итмәс идем, чөнки анда күп кенә кунакханәләрне су басты.....

- Алайса кайсы илләргә барырга киңәш бирер идегез?

- Канадага, Европа илләренә, Япониягә .....

- Канадага юллама нинди баяда?

- Бер атналык юллама – 600 доллар, ике атналык юллама – 900 доллар.
- Юллама бәясенә нәрсәләр керә?
- Юллама бәясенә экскурсияләр, өч тапкыр ашау, кунакханәдә яшәү керә. Ләкин юл бәясе юлламага керми.
- 4) - Сөз жәен кайда ял итәчәксез?
- Жәен мин авылда, дингездә ял итәчәкмен.
- Сөз узган ел кайда ял иттегез?

- Узган елны мин —Васильево» санаториясендә ял иттем, ә соңыннан авылда әбиләрдә булдым.

- Санаториядә нишләдегез?

Сәламәтлекне тәртипкә китердем. Төрле процедуралар үттем һәм массаж ясаптым. Ә сөз ничек ял иттегез?

- Бик яхшы ял иттем.

- Быел кайчан ялга китәсез?

- Минем ялым август аенда булачак.

-Яхшы ял итүегезне теләм!

5. Переведите на татарский язык.

1. Мой брат любит путешествовать, поэтому он каждое лето выезжает за рубеж.

2. Сестра Айрата работает в турфирме — Глобал, поэтому он всегда обращается туда.

3. Менеджеры предложили ему несколько вариантов: автобусные туры, отдых на море и круизы.

4. Марат выбрал круиз по Нилу, так как этот круиз дает возможность побывать во многих городах Египта.

5. Стоимость путевки 310 евро. В эту цену входят авиабилет, трансфер, проживание, питание и 3 экскурсии.

6. Вам больше нравится активный отдых или пассивный отдых? – люблю активный отдых. Мне хочется поехать на Алтай.

7. Для Вас важно трехразовое питание? – Нет, не важно.

8. Алия мечтает поехать на запад, а Гулию интересуют восточные страны. Марату хочется увидеть заснеженные горы.

9. Путешествия – это хорошее средство для знакомства с новыми людьми, с новой культурой, для изучения географии.

10. В феврале мы собираемся поехать в Египет.

11. У Вас есть загранпаспорт? - Конечно.

12. Сарие очень нравится знакомиться с историей и культурой других стран.

13. Летом я всегда езжу в Сочи.

14. Летом многие едут на море подышать морским соленым воздухом, позагорать, искупаться. А некоторым людям нравится активный отдых – они путешествуют, ходят в походы.

15. Мы обычно каждый год ездим в Крым, но этим летом поедем в Турцию. Нам очень хочется увидеть Стамбул.

6. Напишите и расскажите про свое проживание в отеле (8-10 предложений).

Задание 3.

Постройте монолог по теме «Журналы и газеты» (7-8 предложений). В данном монологе Вам нужно написать:

• Какие журналы, газеты популярны среди ваших знакомых, друзей, одноклассников?

• Регулярно ли вы читаете журналы, газеты? Какие темы в журналах, газетах вас интересуют? Почему?

• Есть ли у вас любимый журнал или газета? Как часто он/она выходит? Какие рубрики в нём/ней есть?

• Как вы считаете, достаточно ли в журналах, газетах уделяется внимание проблемам молодёжи? Почему (да или нет)?

Назовите русские эквиваленты словосочетаний.

Ай саен чыга торган журнал; көн саен чыга торган газета; атна саен чыга торган тапшыру; ел саен чыга торган календарь.

Деловая игра.

1 нче бирем. Сынлы сәнгатьнең нинди жанрларын беләсез? Сәнгать әсәрләренә ниләр керә? Сынлы сәнгать музеенда нинди экспонатлар саклана? Сөз сынлы сәнгать белән кызыксынасызмы?

2 нче бирем.

Нәрсә ул сәнгать? Сынлы сәнгатьнең нинди төрләрен беләсез? Татар халкының сынлы сәнгать осталарын атагыз? Алар турында ниләр беләсез? Татар музыка сәнгатен үстерүчеләр кемнәр? Сөз нинди татар көйләрен беләсез?

3 нче бирем.

Сезнең шәһәрдә нинди театрлар бар? Сезнең шәһәрдә ничә театр бар? Сөз нинди артистларны беләсез? Татарлардан нинди атказанган халык артистларын беләсез? Татар дәүләт Академия театрының режиссерын беләсезме? —Зәңгәр шәл спектаклен караганың бармы? Сиңа Опера һәм балет театры ошыймы? Синең Яшь тамашачылар театрына барганың бармы?

Примерные контрольные работы

Контрольная работа № 1

Разделы: «Татарские национальные праздники. Переведите текст и составьте письменно план

Сабан туге

Сабан туге - элек-электән татар халкының яраткан бәйрәме. Сабан туге - язгы эшләргә төгәлләү бәйрәме. Ул, гадәттә, июнь башында үткәрелә, шимбә көнне авылларда, ә якшәмбе көнне районнарда була. 20 - 25 нче июнь тирәсендә Казанда үтә. Сабан туге Идел буенда яшәгән барлык милләتلәрнең дә уртак бәйрәменә әйләнде. Анда татар халкы белән бергә рус, мари, удмурт, башкорт һәм башка халыклар да катнаша. Бәйрәмне үткәрү өчен, тигез һәм уңайлы урын сайлана. Бу урын майдан дип атала. Авыл халкы һәм кунаклар майданга бәйрәмчә киенеп, кайсы жәяү, кайсы машина белән килә.

Сабан тугенда иң зур ярыш - көрәш. Татар көрәшендә сөлге тотып көрәшәләр. Һәр көрәшче сөлге белән көндәшенен

биләннән урап тота һәм аны жиргә егарга тырыша. Көрәшне малайлар башлап жибәрәләр. Аннары майданга чиратлашып яшүсмерләр, егетләр, урта яшьләрдәге ирләр көрәшә. Көндәшен аркасына яткырган кеше жиңә. Көрәштә батыр калучыга тәкә һәм кыйммәтле бүләк бирәләр.

Сабантуйда икенче зур ярыш - ат чабышы. Аتلар 5 - 8 километр ераклыктан майданга чабып керәләр. Иң зур бүләкләрнең берсе ат чабышында жиңүчегә бирелә. Иң арттан килгән атның хужасына да бүләк бирәләр, муенына яулыклар, тастымаллар бәйләләр.

Майданда төрле халык уеннары һәм спорт ярышлары оештырыла: шомә колгага менеп этәч алу; капчык киеп йөгөрү;

капчык белен сугышу; чүлмәк вату; сулы чиләк-көянтә асып йөгөрү; аяк бәйләп йөгөрү; аркан тартышу һәм башка кызыклы уеннар. Спорт ярышлары йөгөрү, биеклеккә һәм озынлыкка сикерү, волейбол, теннис буенча үткәрелә. Мәйданда артистлар да чыгыш ясей: бииләр, жырлылар, нәфис сүз сөйләләр. Балалар да күнел ачалар, төрле уеннарда катнашалар. Ярышлар һәм уеннар беткәч, кешеләр өйләренә таралалар. Һәр йортта табын эзерләнә, бәйрәм ашлары пешерелә. Кичен яшьләр өчен жыр-биюләр дәвам итә.

Сабан туге - күнелле һәм шатлыклы бәйрәм.

(Ф.С.Сафиуллинадан)

Биремнәр.

Текстны укыгыз. Сорауларга җавап бирегез.

1. Сезнен иң яраткан бәйрәмегез нинди? Ни өчен?
2. Гаиләгез белән Яңа ел бәйремен үткәрү турында сөйләгез.
3. Татарстанда нинди милли бәйрәмнәр үткәрелә?
4. Сабан тугенда катнашасызмы? Сезгә бу бәйрәмдә иң кызыклысы нәрсә?

Контрольная работа № 2

1. Прочитайте текст, переведите и выпишите изафетные сочетания.

Казан Кремле

Казан — Татарстанның гына түгел, бөтен дөньяга таралган татар халкының башкаласы, рухи мәркәзе.

Казан — Европа һәм Азия мәдәниятен тоташтыручы үзәк. Ул — кабатланмас тарихи һәйкәлләргә бай шәһәр.

Башкалабызның үзәгендә, Казансу елгасы ярында Кремль урнашкан.

Казан Кремле турында XVI гасырда ук тарихчылар сокланып язганнар. Аның эчендә таштан эшләнган хан сарайлары һәм мәчетләр булган. Хәзерге Татарстан Республикасы президенты резиденциясе урынында элек хан сарае булган. Сарай каршындагы зур мәйданда биек каравыл манарасы торган. Иң гүзәл архитектура һәйкәле — Сөембикә манарасы да күзәтү урынына охшаган. Кызыл кирпечтән салынган бу манара жиде катлы. Аның өч каты дүрткырлы, ә калганны сигезкырлы итеп эшләнган. Манараның эчке ягында тар һәм текә баскычлар ясалган.

Кремльдә тагын бер гүзәл манара — Спас манарасы бар. Ул XVI гасырда төзелгән, ә XVIII гасырда аңа сәгать урнаштырылган.

Элегрәк Кремльдән төрле якларга чыга торган 13 капка булган, хәзер сизгезе генә сакланган.

Казан кунаклары Сөембикә-ханбикә манарасы, Благовещение соборы һәм башка тарихи һәйкәлләрен матурлыгына сокланалар.

2. Переведите словосочетания, учитывая падежные окончания:

в комитете туризма; в Поволжском государственном университете физической культуры, спорта и туризма; в туристическом агентстве; в Круизном маршруте; в Зеленодольском районе; в национальных парках; на международных соревнованиях; в кафе Сказка.

3. Ответьте на вопросы письменно.

Татарстан нинди республика?

Татарстанда яшәүче нинди милләтләрне беләсез?

Алар үзара ничек яшиләр?

Халыклар дуслыгын сез ничек аңлайсыз?

Вопросы для зачета:

1. Татарстан Республикасы дәүләт телләре һәм Татарстан Республикасында башка телләр турында Татарстан Республикасы Законы кайчан кабул ителгән?
2. Татарстан Республикасы Дәүләт флагының авторы кем һәм ул кайчан кабул ителгән?
3. Татарстан Республикасының дәүләт символларын санап чыгыгыз.
4. Флагта нинди төсләр чагылыш тапкан һәм алар нәрсәне аңлата?
5. Татарстан Республикасының дәүләт гербы кайчан кабул ителгән һәм аның авторы кем?
6. Гербның уртасында нәрсә сүрәтләнган һәм ул нәрсәне аңлата?
7. Гербта нинди чәчәк сүрәтләнган һәм ул нәрсәне аңлата?
8. Ак һәм алтын божралар нәрсәне аңлата? Яшел божра нәрсәне аңлата?
9. Татарстан Республикасының Конституциясе кайчан кабул ителгән?
10. Татарстан Республикасының Дәүләт гимны кайчан кабул ителгән? Аның авторлары кем?
11. Татарстанда сез нинди милли бәйрәмнәрне беләсез?
12. Казанда нинди тарихи урыннар бар?
13. Казанда бөек шагыйрь, рәссам, драматургларның исемен йөртүче урамнарны беләсез?
14. Казанда нинди спорт ярышлары уздырыла һәм кайда?
15. Казанда нинди кунакханәләрне беләсез һәм алар кайда урнашкан?
16. Татар халкының милли ашамлыкларын атагыз?
17. Сезнең авыл (шәһәр, регион, республика) нинди бәйрәмнәр уздырыла?
18. Сезнең авыл (шәһәр, регион, республика)дан нинди танылган шәхесләрне беләсез?
19. Татар халкына хас нинди гореф-гадәтләрне санап чыга аласыз?
20. Татарстанда нинди музейларны беләсез?

## 5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов:

- a. Генезис татарского народа.
- b. Сведения об истории татарского литературного языка.
- c. Основы татарской речевой культуры.
- d. Принципы построения диалогической речи.

- е. Принципы построения монологической речи.
- ф. Стилистика татарского литературного языка.
- г. Функциональные стили современного татарского литературного языка и их взаимодействие.
- h. Коммуникативные качества речи
- і. Точность и понятность речи.
- ј. Чистота и выразительность речи.
- к. Богатство и разнообразие речи.

Темы презентации:

1. Минем яраткан шәһәрәм.
2. Казан - спорт башкаласы.
3. Татарстанда милли бәйрәмнәр.
4. Татар халык ашлары.
5. Татар халкының милли йолалары, гореф-гадәтләре.
6. Танылган шәхесләр (поэзия, драма, рәсем сәнгате, спорт)
7. Казан - мәдәни башкала.
8. Татар халкының милли киёмнәре.
9. Тарихи урыннар (үз регион, авыл, шәһәр)
10. Тарихи шәхесләр.
11. Татарстанда сервисның милли үзенчәлекләре. Кунакчыллык.
12. Татарстанда туризм үсеше һәм экскурсияләр үткәрү.
13. Казанда кунакханәләр.

### 5.3. Фонд оценочных средств

Самостоятельная работа.

Переведите текст на русский язык.

Нәүрүз турында фактлар

Нәүрүз – төрки һәм фарсы телле халыкларның бик борынгыдан килгән бәйрәме. Ул 21 мартта көн белән төн тигезләшкән көнгә туры килә. Бу көнне авыл хуҗалыгы белән көн күрүче халыкларның Яңа елы башлана. Фарсы теленнән ул “яңа көн” дип тәрҗемә ителә. 2009 елның сентябрендә Нәүрүз ЮНЕСКОның кешелекнең матди булмаган мәдәни мирасының репрезентатив исемлегенә кертелә. 2010 елда БМО Генераль Ассамблеясенен 64 сессиясе 21 мартны “Халыкара Нәүрүз” көне дип игълан иткән. Борынгыда Нәүрүз килгәнне астрологлар билгеләгән. Хәзер астрономнар санап чыгара. Кояш күк экваторы аша көньяк ярымшардан төньяк ярымшарга чыгуга Нәүрүз башлана. Нәүрүз – табигать культына бәйле булган бәйрәм. Бәйрәмгә ике атна вакыт кала, савытларга бодай белән ясмык салганнар. Бәйрәмгә аларның уңымы 5-7 см үсәргә тиеш. Яшел төс табын бизәгә булган һәм яңа тормыш башлануны символлаштырган. Бәйрәмгә таба тагын бер тапкыр бөртеклекләр үстөрөп, бәйрәм табынында ашаганнар. (Тулырак: <https://syuyumbike.ru/news/goref-gadet/bgen-nrz-bytme>).

2. Используя ключевые слова напишите сочинение на тему "Туризм и экскурсии":

Экскурсия (Экскурсия), Тарихи урын (Историческое место), Матурлык (Красота), Фотога төшергә (Сфотографировать), Маршрут (Маршрут).

3. Используя ключевые слова напишите сочинение на тему "Культурные особенности":

Знание татарских традиций, обычаев (гадәтләр), национальной кухни (милли ризыклар) – это важная часть сервиса в Татарстане.

4. Деловая культура и профессиональное развитие. Национальные особенности сервиса в Татарстане. Гостеприимство («кунакчыллык»). Уважение к старшим, внимание к деталям, щедрость. Как это проявляется в современном сервисе. Составьте 10 вопросов.

5. «Идеальный сервис для моего клиента».

Задание: Разработать скрипт общения или презентацию услуги с учётом пройденных тем и татарского менталитета.

6. Резюме язү һәм эш интервьюсы. (Написание резюме и собеседование). Профессиональная самопрезентация в сфере гостеприимства, сервиса.

7. Используя ключевые слова напишите сочинение на тему "Сервис в общественном питании". (Аш-су сервисы). Лексика: тапшырып ашату, кафе, татар милли ашлары, тәгаенләү, тәҗдим итү.

8. Используя ключевые слова составьте диалог на тему "Профессии в сервисе. Знакомство с клиентом. (Сервистагы һөнәрләр. Кунак белән танышу). Лексика: менеджер, консультант, мастер, оператор. Формулы вежливости: «Рәхим итегез», «Сәлам», «Хөрмәтле...».

9. Используя ключевые слова составьте диалог на тему "Телефонные переговоры и онлайн-консультации. Фразы: «Сезне тыңлыйм», «Зинһар, көтеп торыгыз», «Сезне... белән тоташтырам».

10. Создание глоссария по направлению "Сервис" на татарском языке.

11. Используя ключевые слова составьте диалог на тему "В ресторане/кафе (Ресторан сервисы)": Меню (Меню), Ашханэ (Кухня), Эчемлек (Напиток), Азык-төлек (Продукты), Заказ бирергэ (Сделать заказ). Минем заказ (Мой заказ), Тэлинкэ (Тарелка), Чэй (Чай), Камыр ризыклары (Выпечка).

12. Используя ключевые слова напишите сочинение на тему "В гостинице (Гостиница сервисы)": Кунакханэ (Гостиница), Номер (Номер), Ключ (Ключ), Регистрация (Регистрация), Багаж (Багаж). Берэр бүлмэ кирэк иде (Мне нужен номер), Счет (Счет/Чек), Туль (Чисто), Ачкыч (Ключ).

13. Переведите текст на татарский язык и составьте 5 вопросов на татарском языке.

Спортивная столица России

Казань – спортивная столица России. Город по праву и с гордостью носит это звание, проводя множество международных турниров и являясь домом для целого ряда титулованных клубов. ФК «Рубин», ХК «Ак Барс», волейбольные «Зенит» и «Динамо», баскетбольный УНИКС, ватерпольный «Синтез» – их имена известны далеко за пределами страны. XXVII Всемирная летняя универсиада 2013 года подарила столице Татарстана богатое наследие в виде самых разнообразных спортивных объектов, клубов и секций. Благодаря развитой инфраструктуре в Казани проводились крупнейшие международные соревнования: XVI чемпионат мира FINA по водным видам спорта 2015 года, матчи Кубка конфедераций FIFA в 2017 году, матчи чемпионата мира по футболу в 2018 году. Высокое качество проведения титульных международных спортивных соревнований в Казани не раз отмечено мировым спортивным сообществом (<https://dspkazan.com/kazan-city/history/>).

14. Переведите текст на татарский язык и составьте 5 вопросов на татарском языке.

Культурная жизнь города.

Культурная жизнь тысячелетней столицы Татарстана насыщена огромным количеством крупных форумов мирового уровня, среди которых международный оперный фестиваль имени Ф.И.Шалаяпина, фестиваль классического балета имени Р.Нуриева, международный оперный фестиваль «Казанская осень», фестиваль имени С.Рахманинова «Белая сирень», международный фестиваль медиаискусства «Nu», международный кинофестиваль «Алтын минбар», литературный фестиваль «Аксенов-фест», фестиваль современной татарской культуры «ДэртФест», фестиваль городской татарской культуры и дизайна «Печән базары» и др. В Казани открыты для посещения 15 театров, более 30 музеев, частные галереи, Государственный Большой концертный зал имени С.Сайдашева и две филармонии.

В городе активно развиваются общественные пространства. Среди наиболее ярких примеров – Национальная библиотека РТ, современная креативная площадка с выставочным залом, театральной площадкой и коворкингом, а также набережная озера Кабан, получившая ряд архитектурных наград как лучший проект ландшафтной архитектуры.

Настоящее украшение города – здание театра имени Галиасгара Камала, по форме напоминающее «ледяной цветок».

Площадь обновленного театра вместимостью более 1300 зрителей составляет 6,5 га. (<https://dspkazan.com/kazan-city/history/>).

15. Переведите текст на татарский язык и составьте 5 вопросов на татарском языке.

Идеально для туризма

Богатое историческое наследие и разнообразие культурных объектов, шедевры татарской кухни и гостеприимство местных жителей привлекли в Казань уже более 4,5 млн. туристов. В городе функционируют более 230 средств размещения.

Возможности Казани в сфере организации гостеприимства позволяют проводить на высоком уровне крупные международные мероприятия.

В Республике Татарстан находятся четыре объекта Всемирного наследия ЮНЕСКО – это Казанский Кремль, Великий Болгар, комплекс Успенского монастыря на острове-граде Свияжск и Астрономическая обсерватория им. В.П.Энгельгардта. В 2005 году Казань отметила значимую дату – 1000-летие города, а в 2022 году в Болгаре прошли торжества, посвященные 1100-летию принятия ислама Волжской Булгарией. В 2026 году город также носит статус «Культурной столицы исламского мира».

В 2021 году Казань получила официальный статус «гастрономическая столица России». Большой популярностью среди гостей города пользуются рестораны татарской национальной кухни. Традиционная татарская выпечка, суп-лапша, чак-чак и талкыш калеве мало кого оставляют равнодушными (<https://dspkazan.com/kazan-city/history/>).

16. Туристлык объектларын тасвирлау (Татарстан Һәм Россия). (Описание туристических объектов). Кремль, Свияжск, Болгар, музеи, природа — на татарском языке.

17. Милли мәданият Һәм этикет нигезләре. (Основы национальной культуры и этикета). Особенности татарского гостеприимства, уважение к старшим, традиции застолья. Составьте 10 вопросов по теме.

18. Кунакханә рекламасы Һәм маркетинг. (Реклама и маркетинг отеля). Как презентовать отель, его преимущества («артыклык»), уникальное торговое предложение на татарском.

19. Ашамлыклар Һәм эчемлекләр. Милли татар табыннары. (Еда и напитки. Национальные татарские блюда). Знакомство гостей с местной кухней: очпочмак, бәлеш, чак-чак, кыстыбый. Составьте 10 вопросов по теме.

20. Специализированная лексика и ситуации. Сәламәтлек Һәм куркынычсызлык. (Здоровье и безопасность). Аптечка, пожарный выход, правила безопасности, вызов врача. Составьте диалог по тематике.

21. Переведите текст на татарский язык и составьте 5 вопросов на татарском языке.

Гостиничное дело — это сфера индустрии гостеприимства, охватывающая управление гостиницами, отелями, хостелами и

другими объектами размещения, направленная на создание комфорта для гостей, организацию безупречного сервиса, управление персоналом, маркетинг и обеспечение экономической эффективности предприятия, объединяя менеджмент, экономику и клиентоориентированность. Это профессия для тех, кто хочет понимать и формировать опыт клиентов, от бронирования и размещения до решения хозяйственных и культурных запросов.

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Практическая работа  
Деловая игра  
Контрольная работа  
Реферат/презентация на заданную тему  
Зачет

#### 5.5. Рейтинг-план дисциплины

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждом из 2-х модулей. Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждом из 2-х модулей).

Сдача зачета по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи зачета.

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители | Заглавие                                         | Издательство, год                            |
|------|---------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Л1.1 | Галавова Г. В.      | Татарский язык для туристов                      | Казань: Поволжский ГУФКСИТ, 2022             |
| Л1.2 | Галавова Г. В.      | Татарский язык для профессиональной деятельности | Казань: Поволжский ГУФКСИТ, 2022             |
| Л1.3 | Галавова Г. В.      | Татарский язык                                   | Казань: "Отечество", 2013                    |
| Л1.4 | Фаттахова Р.Ф.      | Практический татарский язык = Гамэли татар теле  | Казань: Татарское книжное издательство, 2012 |

##### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                          | Заглавие                                                          | Издательство, год                            |
|------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Л2.1 | Усеинов К., Ганиева Э. С., Сейдаметова Н. С. | Крымскотатарский язык: Фонетика. Лексикология. Фразеология.       | Симферополь: КИПУ, 2011                      |
| Л2.2 | Вьюгина С. В.                                | Деловой татарский язык: учебное пособие                           | Казань: КНИТУ, 2017                          |
| Л2.3 | Хуснетдинов Р. М.                            | Татарский язык: практикум                                         | Казань: КНИТУ, 2019                          |
| Л2.4 | Хуснетдинов Р. М., Вьюгина С. В.             | Занимательный татарский язык: учебно-методическое пособие         | Казань: КНИТУ, 2020                          |
| Л2.5 | Фатхуллова К.С.                              | Татарча Сэйлэшик = Давайте говорить по-татарски=Let's speak tatar | Казань: Татарское книжное издательство, 2012 |
| Л2.6 | Шаяхметова, Л. Х.                            | Татарский язык для начинающих: интенсивный курс                   | Казань: Татарское книжное издательство, 2012 |

#### 6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

|    |                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Татарская электронная библиотека                                                           |
| Э2 | - URL: <a href="http://kitap.net.ru/mohammedev.php">http://kitap.net.ru/mohammedev.php</a> |

##### 6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

|         |                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1 | 1С.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025               |
| 6.3.1.2 | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016 |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.3                                                                              | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                     |
| 6.3.1.4                                                                              | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                              |
| 6.3.1.5                                                                              | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgrt Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| 6.3.1.6                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| <b>7. МТО (оборудование и технические средства обучения)</b> |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1                                                          | Компьютер ICL RAY, проектор SONOC, экран настенный Projecta, акустическая система, доступ к Интернету |

| <b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Студентам следует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;</li> <li>- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал соответствующей темы занятия;</li> </ul> |  |



- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только учебную литературу, но и дополнительные материалы;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, в случае затруднений обращаться к преподавателю.

#### Виды и формы отработки пропущенных занятий

Пропущенные учебные занятия подлежат отработке.

Отработка студентом пропущенного занятия проводится в следующих формах: написание реферата с презентацией по теме занятия с последующим собеседованием с преподавателем (тема реферата обозначается преподавателем); самостоятельная работа студента над вопросами занятия, с кратким их конспектированием или схематизацией с последующим собеседованием с преподавателем.

Форма отработки студентом пропущенного занятия выбирается преподавателем.

Если пропущено практическое занятие, то студент приходит в специально выделенное для этого время; он самостоятельно выполняет практическую работу, решает ситуационные задачи и отвечает на вопросы преподавателя. Пропущенные практические занятия отрабатываются по соответствующему разделу учебной дисциплины. Отработка засчитывается, если студент свободно оперирует терминологией, которая рассматривалась на занятии, которое подлежит отработке, отвечает развернуто на вопросы, подкрепляя материал примерами.

Презентация – представление студентом наработанной информации по теме реферата в виде набора слайдов, подготовленных в выбранной программе.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10 - 15 стр.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### Рекомендации по самостоятельному изучению материалов дисциплины

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности.

На лекциях преподаватель знакомит студентов с основными положениями темы, а дальнейшее усвоение материала связано с самостоятельной работой. Развитие умений самостоятельной работы происходит в процессе подготовки к занятиям.

Развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации. Этому способствуют разные формы постановки заданий для подготовки к занятию — количество вопросов и их формулировка, указание конкретных источников, разделов, страниц — или предоставление студентам возможности самостоятельного поиска.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

### Рекомендации по работе с литературой

Работа с литературой является основным методом самостоятельного овладения знаниями. Это сложный процесс, требующий выработки определенных навыков, поэтому студенту нужно обязательно научиться работать с книгой. Осмысление литературы требует системного подхода к освоению материала. В работе с литературой системный подход предусматривает не только тщательное (иногда многократное) чтение текста и изучение специальной литературы, но и обращение к дополнительным источникам – справочникам, энциклопедиям, словарям. Эти источники – важное подспорье в самостоятельной работе студента, поскольку глубокое изучение именно их материалов позволит студенту уверенно «распознавать», а затем самостоятельно оперировать теоретическими категориями и понятиями, следовательно – освоить новейшую научную терминологию. Такого рода работа с литературой обеспечивает решение студентом поставленной перед ним задачи (подготовка к практическому занятию, выполнение контрольной работы и т.д.).

Выбор литературы для изучения делается обычно по предварительному списку литературы, который выдал преподаватель, либо путем самостоятельного отбора материалов. После этого непосредственно начинается изучение материала, изложенного в книге.

Наиболее надежный способ собрать нужный материал – составить план или конспект. Конспект, план-конспект – это последовательная фиксация отобранной и обдуманной в процессе чтения информации.

При изучении литературы особое внимание следует обращать на новые термины и понятия. Понимание сущности и значения терминов способствует формированию способности логического мышления, приучает мыслить абстракциями, что важно при усвоении дисциплины. Поэтому при изучении темы курса следует активно использовать универсальные и специализированные энциклопедии, словари, иную справочную литературу.

Вся рекомендуемая для изучения курса литература подразделяется на основную и дополнительную. К основной литературе относятся источники, необходимые для полного и твердого усвоения учебного материала (учебники и учебные пособия).

Необходимость изучения дополнительной литературы диктуется прежде всего тем, что в учебной литературе (учебниках) зачастую остаются неосвещенными современные проблемы, а также не находят отражение новые документы, события, явления, научные открытия последних лет. Поэтому дополнительная литература рекомендуется для более углубленного изучения программного материала.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиЦТ  
А.В. Павлова  
22.05.2025 г.

**Рабочая программа дисциплины  
Деловое общение на иностранном языке**

Закреплена за кафедрой

**Кафедра иностранных языков и языкознания**

Учебный план

43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация

**бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Общая трудоемкость

**2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты 7

аудиторные занятия

54

самостоятельная работа

18

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;.&lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>6 (3.2)</b> |    | <b>7 (4.1)</b> |    | Итого |    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|----|----------------|----|-------|----|
| Неделя                                                          | 11 5/6         |    | 17 2/6         |    |       |    |
| Вид занятий                                                     | уп             | рп | уп             | рп | уп    | рп |
| Практические                                                    | 30             | 30 | 24             | 24 | 54    | 54 |
| Итого ауд.                                                      | 30             | 30 | 24             | 24 | 54    | 54 |
| Контактная работа                                               | 30             | 30 | 24             | 24 | 54    | 54 |
| Сам. работа                                                     | 6              | 6  | 12             | 12 | 18    | 18 |
| Итого                                                           | 36             | 36 | 36             | 36 | 72    | 72 |

Автор (ы) программы:

к.фил.н., Доц., Теганюк Валерия Викторовна; к.п.н., Зав.каф., Павицкая Зоя Ивановна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 06.03.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Павицкая З.И.



Рабочая программа дисциплины

**Деловое общение на иностранном языке**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 29.05.2025 протокол № 12 .

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|     |                                                                                                                                                                          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Формирование у студентов иноязычной коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности :говорении, понимании речи на слух (аудировании), чтении и письме. |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|                   |                                                                                                                       |     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Цикл (раздел) ОП: |                                                                                                                       | ФТД |
| 2.1               | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                          |     |
| 2.1.1             | Иностранный язык                                                                                                      |     |
| 2.2               | <b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |     |

**3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ**

**УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**

УК-4.1:Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия

Знать:

Знания правил делового общения на иностранном (английском) языке

Знать:

Умения:

соблюдать деловой протокол в общении на общения на иностранном (английском) языке

Знать:

Владение навыками делового общения на иностранном (английском) языке с потребителями

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции | Литература и эл. ресурсы | Инте ракт. | Примечание |
|-------------|-------------------------------------------|----------------|-------|--------------|--------------------------|------------|------------|
|             | Раздел 1. Раздел 1                        |                |       |              |                          |            |            |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|--|--|
| 1.1 | <p>Основной уровень<br/>Описание работы и рассказ о рабочих обязанностях. Рассказ о соотношении между личной жизнью и работой. Лексика по темам «Описание работы», «Баланс между личной жизнью и работой». Грамматические конструкции по темам: Present Simple и Present Continuous. Past Simple и Present Perfect. Сравнительная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень<br/>Проект. Работа над проектом. Распределение обязанностей. Международное сотрудничество. Лексика по темам «Проекты», «Командная работа и партнерство», «Сотрудничество». Грамматические конструкции по темам: Будущее время (Future Simple, going to, Present Continuous, Present Simple).<br/>Темы для обсуждения:<br/>1. Рассказ о себе, своей работе и должностных обязанностях.<br/>2. Этапы работы над проектом.<br/>3. Работа в команде.<br/>4. Баланс между работой и личной жизнью.</p> <p>Интерактивные формы работы:<br/>Кейс-стади «Быстрое налаживание связей»<br/>Презентация «Моя профессия»<br/>Проект «Планирование вечера открытия»<br/>Ролевая игра «Различные ситуации делового общения»<br/>Проект «Создание плана эффективной командной работы»</p> <p>Основной уровень<br/>Виды услуг в отеле. Обслуживание клиентов. Обмен информацией. Безопасность. Лексика по темам «Отель», «Гостиничное дело», «Обслуживание клиентов», «Безопасность на рабочем месте». Грамматические конструкции по темам: Present Perfect и Present Perfect Continuous.</p> <p>Повышенный уровень<br/>Командировки. Посетители и гости. Прием гостей. Лексика по темам «Командировки», «Прием гостей». Грамматические конструкции по темам: модальные глаголы обязанности.<br/>Темы для обсуждения:<br/>1. Сфера обслуживания.<br/>2. Работа с клиентами и обратная связь.<br/>3. Правила и инструкции на рабочем месте.<br/>4. Деловые поездки и командировки.</p> <p>Интерактивные формы работы:<br/>Презентация «Моя академия»<br/>Кейс-стади «Организация получения обратной связи от клиентов»<br/>Ролевая игра «Решение межкультурных проблем»<br/>Проект «Повышение безопасности</p> | 6 | 0 |  |  |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|--|--|

|  |                          |  |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--|
|  | личных данных»<br>/Тема/ |  |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |    |                                     |                                       |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 1.2 | <p>Основной уровень</p> <p>Описание работы и рассказ о рабочих обязанностях. Рассказ о соотношении между личной жизнью и работой. Лексика по темам «Описание работы», «Баланс между личной жизнью и работой». Грамматические конструкции по темам: Present Simple и Present Continuous. Past Simple и Present Perfect. Сравнительная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Проект. Работа над проектом. Распределение обязанностей. Международное сотрудничество. Лексика по темам «Проекты», «Командная работа и партнерство», «Сотрудничество». Грамматические конструкции по темам: Будущее время (Future Simple, going to, Present Continuous, Present Simple).</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассказ о себе, своей работе и должностных обязанностях.</li> <li>2. Этапы работы над проектом.</li> <li>3. Работа в команде.</li> <li>4. Баланс между работой и личной жизнью.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы:</p> <p>Кейс-стади «Быстрое налаживание связей»</p> <p>Презентация «Моя профессия»</p> <p>Проект «Планирование вечера открытия»</p> <p>Ролевая игра «Различные ситуации делового общения»</p> <p>Проект «Создание плана эффективной командной работы</p> <p>Основной уровень</p> <p>Виды услуг в отеле. Обслуживание клиентов. Обмен информацией. Безопасность. Лексика по темам «Отель», «Гостиничное дело», «Обслуживание клиентов», «Безопасность на рабочем месте».</p> <p>Грамматические конструкции по темам: Present Perfect и Present Perfect Continuous.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Командировки. Посетители и гости. Прием гостей. Лексика по темам «Командировки», «Прием гостей».</p> <p>Грамматические конструкции по темам: модальные глаголы обязанности.</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сфера обслуживания.</li> <li>2. Работа с клиентами и обратная связь.</li> <li>3. Правила и инструкции на рабочем месте.</li> <li>4. Деловые поездки и командировки.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы:</p> <p>Презентация «Моя академия»</p> <p>Кейс-стади «Организация получения обратной связи от клиентов»</p> <p>Ролевая игра «Решение межкультурных проблем»</p> <p>Проект «Повышение безопасности</p> | 6 | 30 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-32<br>УК-4.1-33 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|



|     |                    |   |   |  |  |  |  |
|-----|--------------------|---|---|--|--|--|--|
|     | личных данных /Пр/ |   |   |  |  |  |  |
| 1.3 | /Тема/             | 6 | 0 |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |                                     |                                       |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 1.4 | <p>Основной уровень<br/>Описание работы и рассказ о рабочих обязанностях. Рассказ о соотношении между личной жизнью и работой. Лексика по темам «Описание работы», «Баланс между личной жизнью и работой». Грамматические конструкции по темам: Present Simple и Present Continuous. Past Simple и Present Perfect. Сравнительная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень<br/>Проект. Работа над проектом. Распределение обязанностей. Международное сотрудничество. Лексика по темам «Проекты», «Командная работа и партнерство», «Сотрудничество». Грамматические конструкции по темам: Будущее время (Future Simple, going to, Present Continuous, Present Simple).<br/>Темы для обсуждения:<br/>1. Рассказ о себе, своей работе и должностных обязанностях.<br/>2. Этапы работы над проектом.<br/>3. Работа в команде.<br/>4. Баланс между работой и личной жизнью.</p> <p>Интерактивные формы работы:<br/>Кейс-стади «Быстрое налаживание связей»<br/>Презентация «Моя профессия»<br/>Проект «Планирование вечера открытия»<br/>Ролевая игра «Различные ситуации делового общения»<br/>Проект «Создание плана эффективной командной работы»</p> <p>Основной уровень<br/>Виды услуг в отеле. Обслуживание клиентов. Обмен информацией. Безопасность. Лексика по темам «Отель», «Гостиничное дело», «Обслуживание клиентов», «Безопасность на рабочем месте». Грамматические конструкции по темам: Present Perfect и Present Perfect Continuous.</p> <p>Повышенный уровень<br/>Командировки. Посетители и гости. Прием гостей. Лексика по темам «Командировки», «Прием гостей». Грамматические конструкции по темам: модальные глаголы обязанности.<br/>Темы для обсуждения:<br/>1. Сфера обслуживания.<br/>2. Работа с клиентами и обратная связь.<br/>3. Правила и инструкции на рабочем месте.<br/>4. Деловые поездки и командировки.</p> <p>Интерактивные формы работы:<br/>Презентация «Моя академия»<br/>Кейс-стади «Организация получения обратной связи от клиентов»<br/>Ролевая игра «Решение межкультурных проблем»<br/>Проект «Повышение безопасности</p> | 6 | 6 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-32<br>УК-4.1-33 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |  |  |  |  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|--|--|--|
|     | личных данных /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |  |  |  |  |
|     | <b>Раздел 2. Раздел 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |  |  |  |  |
| 2.1 | <p>Логистика. Инфраструктура. Инновации. Рабочий процесс. Успех в работе.</p> <p>Основной уровень</p> <p>Логистика. Систему поставок. Склады. Инновации и новые идеи.</p> <p>Инфраструктура. Лексика по темам «Логистика», «Описание рабочего места». Косвенная речь. Превосходная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Размещение заказов. Предложения и рекомендации Ответы на сложные вопросы и комментарии. Лексика по темам «Размещение заказов», «Презентация». Грамматические конструкции по темам: Первый и второй тип условных предложений.</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблемы логистики.</li> <li>2. Идеальное рабочее место.</li> <li>3. Представление новаторских идей.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Решение проблем с логистикой».</p> <p>Презентация «Инновационный продукт».</p> <p>Кейс-стади «Организация маркетингового мероприятия».</p> <p>Основной уровень</p> <p>Удачные и неудачные решения. Личные качества. Рабочий процесс. Достижения и успехи в работе. Лексика по темам «Рабочий процесс», «Личные качества».</p> <p>Грамматические конструкции по теме: Past Continuous и Past Perfect.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Принятие решений. Обсуждение проблем. Как давать советы и рекомендации Лексика по темам «Принятие решений», «Как давать советы и рекомендации».</p> <p>Грамматические конструкции по теме: страдательный залог.</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удачные и неудачные маркетинговые стратегии.</li> <li>2. Личные качества успешного работника.</li> <li>3. Великие достижения.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Процесс принятия решений»</p> <p>Проект «Успешная презентация»</p> <p>Кейс-стади «Решение проблемы в сфере обслуживания</p> <p>/Тема/</p> | 7 | 0 |  |  |  |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |    |                                     |                                       |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 2.2 | <p>Основной уровень</p> <p>Логистика. Систему поставок. Склады. Инновации и новые идеи.</p> <p>Инфраструктура. Лексика по темам «Логистика», «Описание рабочего места». Косвенная речь. Превосходная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Размещение заказов. Предложения и рекомендации Ответы на сложные вопросы и комментарии. Лексика по темам «Размещение заказов», «Презентация». Грамматические конструкции по темам: Первый и второй тип условных предложений. Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблемы логистики.</li> <li>2. Идеальное рабочее место.</li> <li>3. Представление новаторских идей.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Решение проблем с логистикой». Презентация «Инновационный продукт».</p> <p>Кейс-стади «Организация маркетингового мероприятия».</p> <p>Основной уровень</p> <p>Удачные и неудачные решения. Личные качества. Рабочий процесс. Достижения и успехи в работе. Лексика по темам «Рабочий процесс», «Личные качества». Грамматические конструкции по теме: Past Continuous и Past Perfect.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Принятие решений. Обсуждение проблем. Как давать советы и рекомендации Лексика по темам «Принятие решений», «Как давать советы и рекомендации».</p> <p>Грамматические конструкции по теме: страдательный залог.</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удачные и неудачные маркетинговые стратегии.</li> <li>2. Личные качества успешного работника.</li> <li>3. Великие достижения.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Процесс принятия решений»</p> <p>Проект «Успешная презентация»</p> <p>Кейс-стади «Решение проблемы в сфере обслуживания. /Пр/</p> | 7 | 24 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-32<br>УК-4.1-33 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |  |
| 2.3 | /Тема/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7 | 0  |                                     |                                       |  |  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |    |                                     |                                       |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 2.4 | <p>Основной уровень</p> <p>Логистика. Систему поставок. Склады. Инновации и новые идеи.</p> <p>Инфраструктура. Лексика по темам «Логистика», «Описание рабочего места». Косвенная речь. Превосходная степень прилагательных.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Размещение заказов. Предложения и рекомендации Ответы на сложные вопросы и комментарии. Лексика по темам «Размещение заказов», «Презентация». Грамматические конструкции по темам: Первый и второй тип условных предложений. Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблемы логистики.</li> <li>2. Идеальное рабочее место.</li> <li>3. Представление новаторских идей.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Решение проблем с логистикой». Презентация «Инновационный продукт».</p> <p>Кейс-стади «Организация маркетингового мероприятия».</p> <p>Основной уровень</p> <p>Удачные и неудачные решения. Личные качества. Рабочий процесс. Достижения и успехи в работе. Лексика по темам «Рабочий процесс», «Личные качества».</p> <p>Грамматические конструкции по теме: Past Continuous и Past Perfect.</p> <p>Повышенный уровень</p> <p>Принятие решений. Обсуждение проблем. Как давать советы и рекомендации Лексика по темам «Принятие решений», «Как давать советы и рекомендации».</p> <p>Грамматические конструкции по теме: страдательный залог.</p> <p>Темы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удачные и неудачные маркетинговые стратегии.</li> <li>2. Личные качества успешного работника.</li> <li>3. Великие достижения.</li> </ol> <p>Интерактивные формы работы: Ролевая игра «Процесс принятия решений»</p> <p>Проект «Успешная презентация»</p> <p>Кейс-стади «Решение проблемы в сфере обслуживания»</p> <p>/Ср/</p> | 7 | 12 | УК-4.1-31<br>УК-4.1-32<br>УК-4.1-33 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4<br>Э5 |  |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------|---------------------------------------|--|--|

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Собеседование, устный опрос

Тема 1: “Career. Work-life balance. Teamwork”

Which things are the most/the least important for you in a job?

When you were a child what job did you dream about doing?

What makes a successful team?

Do you prefer to be a part of a team, or to do things on your own?

Have you ever been involved in a project with people from different cultures? If so, did you experience any difficulties or did you notice any different ways of working?

Do you prefer to lead the project or just be part of the project team?

Do you like being involved in long-term projects?  
 What is "work-life balance"?  
 Why should employers care about work-life balance?  
 Is there a 'long-hours' working culture in your country?  
 Тема 2: "Service. Customer service"  
 What services do you use regularly?  
 What do you like about them?  
 What makes services good or bad?  
 How much of Russian industry is based on services, rather than manufacturing? Is it a good or bad thing?  
 Do you have any real of bad customer service?  
 Who are internal customers? Who are external ones?  
 Are they treated differently? Should they?  
 Do you feel that you are a customer where you work?  
 Is it important to treat external and external customers in the same way?

Тема 3: "Logistics. Facilities. Innovations"  
 What does the term 'logistics' mean?  
 Have you ever experienced problems with delivery of goods at home or at work? What happened?  
 How long would you expect to wait for some new goods after ordering them?  
 Which facilities would you most like to work in? Why?  
 Which facilities would you least like to work in? Why?  
 How do you make suggestions in your company? Do you use a suggestion box?  
 Is there a difference between the way you make decisions at work and at home?  
 Which inventions or innovations of the twentieth century do you think were the most important?  
 Which inventions or innovations of the twentieth century do you think were the most useful?  
 Тема 4: "Working process. Success at work"  
 What kind of breakdowns can you think of?  
 Is it acceptable to produce goods and provide services that are not 100% perfect?  
 What products would you be prepared to buy at a discounted price if they had a defect? Why/why not?  
 What are the stages of the process of applying for a job?  
 What are the stages of the process of moving your office?  
 What are the stages of the process of buying a house?  
 How do you assess your performance at work?  
 How do you define success?

#### Тестирование

##### Тест 1.

1. Complete these sentences with pairs from the list.

stressful + depressing      varied + dull      challenging + worthwhile      routine + fun      rewarding + good  
 demanding +  
 glamorous

- My main duties are fairly \_\_\_\_\_, but sometimes I go on a trip abroad and that's a lot of \_\_\_\_\_.
- Being in recruitment is \_\_\_\_\_ because you help people with their careers and that makes me feel \_\_\_\_\_.
- A CEO probably has the most \_\_\_\_\_ job in the company, and of course it can also be quite \_\_\_\_\_ with all the executive events.
- Most of the time I have lots of different tasks to do, so my job is really \_\_\_\_\_, but sometimes I have to spend hours doing paperwork and that is really \_\_\_\_\_.
- Many people who work in finance find that their high-powered jobs are very \_\_\_\_\_. Eventually they also find them \_\_\_\_\_ and want to leave.
- Working for an NGO in Africa must be really \_\_\_\_\_, but also very \_\_\_\_\_ because you help so many people.

2. Match 7–13 to a–g.

- This is ... \_\_\_\_\_ a meet you too.
- I don't think ... \_\_\_\_\_ b delighted to meet you.
- I'd like to ... \_\_\_\_\_ c a colleague of mine.
- I'm very ... \_\_\_\_\_ d introduce a colleague.
- I'm ... \_\_\_\_\_ e pleased to meet you.
- I want you to ... \_\_\_\_\_ f we've met before.
- Nice to ... \_\_\_\_\_ g meet a colleague of mine.

3. Complete this conversation with words from the list.

sounds      involve      deal      tell      responsible      charge      handle

A I hear we both 14 \_\_\_\_\_ the work of the sales divisions in our companies.

B Not quite. I mainly 15 \_\_\_\_\_ with domestic markets, so I only 16 \_\_\_\_\_ accounts in my own country.

A So 17 \_\_\_\_\_ me. Where is that?

B I come from a small town in Germany by the Rhine.

- A That 18 \_\_\_\_\_ nice.  
 B You're 19 \_\_\_\_\_ for sales as well, aren't you?  
 A I'm in 20 \_\_\_\_\_ of our European clients and now North Africa.  
 B Really? So does your job 21 \_\_\_\_\_ a lot of travel?

4. Put these words in the right order to make questions.

- 22 you work Quebec do in \_\_\_\_\_?  
 23 ask who your is can main supplier I \_\_\_\_\_?  
 24 does parts of the world which supply your company \_\_\_\_\_?  
 25 do where Lisa you works know \_\_\_\_\_?  
 26 many hours do a week how you work \_\_\_\_\_?

5. Put these time expressions in the right place. See the example.

(once in a while) I work from our headquarters. I work from our headquarters once in a while.

27 (all the time) The phone rings.

28 (hardly ever) We leave the office before seven.

29 (about three times a week) I'd say I play tennis.

(normally) There's a staff meeting on Mondays.

## Тест 2

1. Complete these sentences with words from the list.

budget track tasks deadline job update schedule objectives resources skills

- 1 We'll never meet the \_\_\_\_\_ at this rate. Can we go any faster?  
 2 You never know. At this speed we might even finish ahead of \_\_\_\_\_!  
 3 If we have another good day we'll be back on \_\_\_\_\_.  
 4 It's my job to allocate the necessary \_\_\_\_\_ to departments and check they have what they need.  
 5 The finance department is on the phone asking why we don't appear to be staying within the \_\_\_\_\_. I said they should talk to you.  
 6 I find delegating \_\_\_\_\_ one of the most difficult things to do on a project like this.  
 7 My boss likes to receive weekly \_\_\_\_\_ from everyone in order to avoid any problems or delays.  
 8 Any successful project needs the manager to set clear \_\_\_\_\_ right from the beginning.  
 9 Any project is an opportunity to learn new \_\_\_\_\_.  
 10 Come on everyone. Let's get on with the \_\_\_\_\_, otherwise we'll never get home.

2. Complete these questions with the missing words.

- 11 \_\_\_\_\_'s everything going?  
 12 \_\_\_\_\_'s happening with the paint I ordered?  
 13 So, \_\_\_\_\_ are we with stage one?  
 14 \_\_\_\_\_ you call them for me and find out where the delivery is?  
 15 \_\_\_\_\_ don't I do that for you? I've got time.

3. Match answers in 16–20 to questions in 11–15. Write the question numbers next to the responses.

- 16 I'm afraid I'm busy. \_\_\_\_\_  
 17 Great. Thanks. \_\_\_\_\_  
 18 We've completed it. \_\_\_\_\_  
 19 So far so good. \_\_\_\_\_  
 20 We're still waiting for it. \_\_\_\_\_

4. Read these phrases for starting and ending a call. There is one unnecessary word in each phrase. Write this word next to the phrase.

- 21 Hello. Samira is speaking. \_\_\_\_\_  
 22 I must let you get on with. \_\_\_\_\_  
 23 What can I to do for you? \_\_\_\_\_  
 24 Thanks for your calling. \_\_\_\_\_

5. Complete this email with the present simple or present continuous of the verbs in brackets.

Dear Jaime

As you know, currently Josie 25 \_\_\_\_\_ (take) a month off because of family problems. As a result, I 26 \_\_\_\_\_ (need) someone to take over her responsibilities on the New York project. So the reason

I 27 \_\_\_\_\_ (email) you is to ask if you could deal with it. I 28 \_\_\_\_\_ (understand) that you are very busy at the moment, but I 29 \_\_\_\_\_ (think) I could delegate some of your less urgent work to Bruno. I called your office and they said you 30 \_\_\_\_\_ (interview) people for the new position all day, so can you call me back asap tomorrow?

Thanks.

Практическая работа

Практическое задание №1 Объект оценивания «Умение говорить»

Составить монолог по теме:

1. You are at a conference. You are meeting the other person for the first time.

- introduce yourself
- exchange greetings
- say who your work for\*
- say what you do\*
- describe your responsibilities\*
- find out about the other person and show interest

\* If you are a student, say where and what you study.

Практическое задание №2 Объект оценивания «Умение аудировать»

Вариант 1

Вы услышите четыре коротких монолога, обозначенных А, В, С и D. Определите, о какой услуге идет речь в каждом из этих монологов. Используйте каждую услугу из списка 1— 5 только один раз. В задании есть одно лишнее слово. Вы услышите запись дважды. Занесите свои ответы в таблицу. У вас есть 20 секунд, чтобы ознакомиться с заданием. (2 балла (далее б.))

1. Online shopping
2. Delivery service
3. Restaurant
4. News website
5. Kindergarten service

Диалог А В С D

Speaker A

They provide an excellent service. We can rely on them to deliver orders on time and that allows us to maintain excellent relationships with all our customers.

Speaker B

Being up-to-date with what's happening in the world is really important to me. And this also lets me know what's happening in the money markets, wherever I am. It also makes it easier to make quick decisions about what to buy and sell.

Speaker C

It's so much faster than going there and I don't have to worry if it is open or if there are a lot of other people. I just log on any time, and all I do is choose the products I want and give my credit card number. It really helps me to manage my time better.

Speaker D

I was so happy when it opened. It lets me work full-time and still have time with my child in the middle of the day.

Вариант 2

Вы услышите четыре коротких монолога, обозначенных А, В, С и D. Определите, о какой услуге идет речь в каждом из этих монологов. Используйте каждую услугу из списка 1— 5 только один раз. В задании есть одно лишнее слово. Вы услышите запись дважды. Занесите свои ответы в таблицу. У вас есть 20 секунд, чтобы ознакомиться с заданием. (2 балла (далее б.))

1. Online shopping
2. Bank service
3. Online travel agency
4. Catering
5. Newspaper

Диалог А В С D

Практическое задание №2 Объект оценивания «Умение аудировать»

Вариант 1

Вы услышите четыре коротких монолога, обозначенных А, В, С и D. Определите, о какой услуге идет речь в каждом из этих монологов. Используйте каждую услугу из списка 1— 5 только один раз. В задании есть одно лишнее слово. Вы услышите запись дважды. Занесите свои ответы в таблицу. У вас есть 20 секунд, чтобы ознакомиться с заданием. (2 балла)



(далее б.))

1. Online shopping
  2. Delivery service
  3. Restaurant
  4. News website
  5. Kindergarten service
- Диалог А В С D

Speaker A

They provide an excellent service. We can rely on them to deliver orders on time and that allows us to maintain excellent relationships with all our customers.

Speaker B

Being up-to-date with what's happening in the world is really important to me. And this also lets me know what's happening in the money markets, wherever I am. It also makes it easier to make quick decisions about what to buy and sell.

Speaker C

It's so much faster than going there and I don't have to worry if it is open or if there are a lot of other people. I just log on any time, and all I do is choose the products I want and give my credit card number. It really helps me to manage my time better.

Speaker D

I was so happy when it opened. It lets me work full-time and still have time with my child in the middle of the day.

Вариант 2

Вы услышите четыре коротких монолога, обозначенных А, В, С и D. Определите, о какой услуге идет речь в каждом из этих монологов. Используйте каждую услугу из списка 1—5 только один раз. В задании есть одно лишнее слово. Вы услышите запись дважды. Занесите свои ответы в таблицу. У вас есть 20 секунд, чтобы ознакомиться с заданием. (2 балла (далее б.))

1. Online shopping
2. Bank service
3. Online travel agency
4. Catering
5. Newspaper

Диалог А В С D

Speaker A

The problem with all these sites is that you have to book everything separately and it takes such a long time. It's also difficult to get exactly what you want because you can't see all the options. I can never seem to get a cheap deal.

Speaker B

I don't like using the cash machines outside because people walk past all the time. But if I go to a cashier, it takes so long to get information about my account because of the queues. And they're only open when I'm working, so I have to go during my lunchtime.

Speaker C

We really need to assess all the latest news that is relevant to our business. The problem is, it takes so long to find what we want on all the different websites. And some of their search options are really difficult to use.

Speaker D

It's so much faster than going there and I don't have to worry if it is open or if there are a lot of other people. I just log on any time, and all I do is choose the products I want and give my credit card number. It really helps me to manage my time better.

Практическое задание №3 Объект оценивания «Умение говорить»

Составить диалог по теме:

Student A

You and your partner run a training company. Call your partner to get an update on a seminar for managers this weekend. You need an update on the following:

- the venue
- refreshments.

This is the current situation.

The two trainers

They have confirmed. One of them needs a hotel for the night before the seminar.

Stationery

The supplier hasn't delivered paper with the company logo on.

Decide who will deal with which tasks and by when. Remember to summarize your decisions at the end of the call.

Student B

You and your partner run a training company. Your partner calls to get an update on a seminar for managers this weekend. This is the current situation.

The venue

The original hotel has cancelled the booking so you are looking for another venue.

Refreshments

The caterers will arrive at midday.

You need an update from your partner on the following:

- the two trainers
- stationery.

Decide who will deal with which tasks and by when. Remember to summarize your decisions at the end of the call.

Практическое задание №4 Объект оценивания «Умение читать»

Вариант 1

Прочитайте рассказ и выполните задания 1–5. В каждом задании обведите букву А, В, С или D, соответствующую выбранному вами варианту ответа.

«A good book for children should simply be a good book in its own right.» These are the words of Mollie Hunter, a well-known author of books for youngsters. Born and bred near Edinburgh, Mollie has devoted her talents to writing primarily for young people. She firmly believes that there is always and should always be a wider audience for any good book whatever its main market. In Mollie's opinion it is essential to make full use of language and she enjoys telling a story, which is what every writer should be doing: »If you aren't telling a story, you're a very dead writer indeed,» she says.

When Mollie was a child her home was still a village with buttercup meadows and strawberry fields – sadly now covered with modern houses. «I was once taken back to see it and I felt that somebody had lain dirty hands all over my childhood. I'll never go back,» she said. «Never.» »When I set one of my books in Scotland,» she said, «I can recapture my romantic feelings as a child playing in those fields, or watching the village blacksmith at work. And that's important, because children now know so much so early that romance can't exist for them, as it did for us.»

To this day, Mollie has a lively affection for children, which is reflected in the love she has for her writing. «When we have visitors with children the adults always say, «If you go to visit Mollie, she'll spend more time with the children.» Molly believes that parents don't realize that children are much more interesting company and always have something new and unexpected to say.

1. In Mollie's opinion a good book should

- A) be attractive to a wide audience.
- B) be attractive primarily to youngsters.
- C) be based on original ideas.
- D) include a lot of description.

2. How does Mollie feel about what has happened to her birthplace?

- A) confused
- B) ashamed
- C) disappointed
- D) surprised

3. In comparison with children of earlier years, Mollie feels that modern children are

- A) more romantic.
- B) better informed.
- C) less keen to learn.
- D) less interested in fiction.

4. Mollie's adult visitors generally discover that she

- A) is a lively person.
- B) is interesting company.
- C) talks a lot about her work.
- D) pays more attention to their children.

5. Mollie thinks that the parents

- A) are not aware of their children's gifts.
- B) overestimate their children's talents.
- C) sometimes don't understand what their children say.
- D) don't spend much time with their children.

### Вариант 2

Прочитайте текст и заполните пропуски A–F частями предложений, обозначенными цифрами 1–7. Одна из частей в списке 1–7 — лишняя. Занесите цифры, обозначающие соответствующие части предложений, в таблицу.

### Mobile phones

On New Year's Day, 1985, Michael Harrison phoned his father, Sir Ernest, to wish him a happy new year. Sir Ernest was chairman of Racal Electronics, the owner of Vodafone, (A) \_\_\_\_\_.

At the time, mobile phones weighed almost a kilogram, cost several thousand pounds and provided only 20 minutes talktime. The networks themselves were small; Vodafone had just a dozen masts covering London. Nobody had any idea of the huge potential of wireless communication and the dramatic impact (B) \_\_\_\_\_.

Hardly anyone believed there would come a day when mobile phones were so popular (C) \_\_\_\_\_. But in 1999 one mobile phone was sold in the UK every four seconds, and by 2004 there were more mobile phones in the UK than people. The boom was a result of increased competition

which pushed prices lower and created innovations in the way that mobiles were sold.

When the government introduced more competition, companies started cutting prices to attract more customers. Cellnet, for example, changed its prices, (D) \_\_\_\_\_. It also introduced local call tariffs.

The way that handsets themselves were marketed was also changing and it was Finland's Nokia who made (E) \_\_\_\_\_. In the late 1990s Nokia realized that the mobile phone was a fashion item: so it offered interchangeable covers which allowed you to customize and personalize your handset.

The mobile phone industry has spent the later part of the past decade reducing its monthly charge (F) \_\_\_\_\_, which has culminated in the fight between the iPhone and a succession of touch screen rivals.

1. that there would be more phones in the UK than there are people
2. the leap from phones as technology to phones as fashion items
3. and his son was making the first-ever mobile phone call in the UK
4. the move to digital technology, connecting machines to wireless networks
5. trying to persuade people to do more with their phones than just call and text
6. that mobile phones would have over the next quarter century
7. and relying instead on actual call charges

Пропуск A B C D E F

Часть

### Деловая (ролевая) игра

Student A

1 Roger Smythe is visiting your company for the first time. Call an old colleague to find out more about this client:

- ask about work in general and his / her recent holiday
- explain the reason for calling
- find out the client's number and email address
- ask about what the client likes doing in his free time
- end the conversation.

2 You are a college professor and one of your students is doing a work placement with a company. You are an old friend of the training manager at the company. Your friend calls. Make conversation and answer questions about the student:

- the student's email is ivonna 76@polnet.pl
- the student is doing a thesis on marketing
- you think she is keen on hiking and music.

Student B

1 You have just come back from holiday. An old colleague calls. Make conversation and answer questions about a client:

- the client's number is 0044 576 847 22
- the client's email is r\_smythe@langleyhills.com

- the client is fond of Italian food and keen on modern art.

2 You are a training manager and a student called Ivonna Pajak is coming to do a work placement at your company. Her college professor is an old friend, so you call to find out more about the student:

- ask about work in general and about his / her family
- explain the reason for calling
- find out the student's email address
- ask about what the student likes doing in her free time
- end the conversation.

#### Ситуационная задача

You have received the following e-mail. Write a short reply (50–60 words). Include the following points.

- Apologise for the mistakes that were made.
- Explain that the employee who handled the arrangements is no longer with your company.
- Offer to arrange free transfers and accommodation for two visitors next time a meeting is held in Hong Kong.

To: Agnes Wong

Subject: Hong Kong travel arrangements

Dear Mrs Wong,

Last month my company arranged flights, ground transfers and hotel accommodation through your company, Star Travel. We were hosting a meeting for our regional managers here in Hong Kong. We were very unhappy with the results of the booking.

Though all of the flight arrangements were acceptable, two members of our group were not met at the airport as agreed, though their flights arrived on time. After waiting to be met, they finally took taxis. However, when they arrived at the hotel, it turned out that their booking had been changed to a different hotel. They again had to take taxis to get to the right location.

We were treated very poorly by Star Travel and feel we are entitled to compensation. Please contact me as soon as possible to discuss how we may resolve this situation.

Yours sincerely,

Ms Eleanor Adams

#### Контрольная работа

1. Complete these sentences with words from the list. Change the form of the word if necessary.

put      have      make      carry      have      reach      make      avoid      express      go

- 1 Do you \_\_\_\_\_ an idea of how long they'll be?
- 2 Do you mind if I \_\_\_\_\_ a suggestion?
- 3 Why don't we \_\_\_\_\_ for this plan and see what happens?
- 4 I asked you to \_\_\_\_\_ out my decision and you ignored me. Why?
- 5 Haven't they \_\_\_\_\_ an agreement yet? It's been hours.
- 6 I'd like to \_\_\_\_\_ forward an idea to change how decisions are made.
- 7 I just can't \_\_\_\_\_ up my mind on this one.
- 8 Let's make sure everybody has a chance to \_\_\_\_\_ their say.
- 9 I know this is a sensitive issue, so let's try to \_\_\_\_\_ any confrontation during our discussion.
- 10 We need an environment where employees feel able to \_\_\_\_\_ their opinions freely.

2. Complete these words with the missing letters.

- 11 We'll need the full ba \_\_\_\_\_ of the board for this plan. Without their support, it won't work.
- 12 Are you all in fa \_\_\_\_\_ of this solution? Or are you against it?
- 13 The ma \_\_\_\_\_ of the shareholders are against investing any more money into this division. Only one or two of them want to give any more money.
- 14 I suggest we br \_\_\_\_\_ a few ideas and see where we end up. OK?
- 15 We tried reaching a co \_\_\_\_\_, but they weren't willing to

lower the price.

3. There is one incorrect word in each phrase. Underline it and write the correct word at the end.

- 16 From my opinion of view it's a bad idea. \_\_\_\_\_
- 17 As near as I'm concerned, it's fine. \_\_\_\_\_
- 18 I'm not quite sure for that. \_\_\_\_\_
- 19 I listen what you're saying, but it won't work. \_\_\_\_\_
- 20 You're absolutely right. I couldn't agree much. \_\_\_\_\_
- 21 To be truth, I don't see how we're going to persuade them. \_\_\_\_\_
- 22 I have your point about the costs, but I think it's worth it. \_\_\_\_\_
- 23 Let's see it, he's too old for the job! \_\_\_\_\_

4. Choose the correct answer from the words in *italics*.

Hi Jeff

Thanks for your advice. If you *24*will / could answer one or two more questions about our idea, I'd be really grateful. First of all, if we choose your idea of going online (and I think we probably *25*will / would), what *26*will / would the start up costs be – approximately? Would you know the name of someone who could design a site if we *27*need / needed help with this? If we could, it *28*will / would be fun to try and design it ourselves, but maybe that's a bad idea. What *29*will / would you do in our situation? I look forward to hearing from you. If it's OK with you, I *30*will / would give you a call next week so that we can talk about this some more.

Best wishes

Ilse

## 5.2. Темы письменных работ

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы (раздела), где студент представляет краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме. Объем реферата может достигать 10-15 стр.

Требования к выполнению реферата

1. Документ должен быть создан на компьютере, в программе MicrosoftWord.
2. Распечатка реферата на одной стороне листа. Формат стандартный – А4.
3. Поля страницы: левое – 30 мм, правое, верхнее, нижнее – 20 мм.
4. Выравнивание текста – по ширине. Красная строка оформляется на одном уровне на всех страницах реферата. Отступ красной строки равен 1,25 см.
5. Шрифт основного текста – TimesNewRoman. Размер – 14 п. Цвет – черный. Интервал между строками – полуторный.
6. Оформление заголовков. Названия глав прописываются полужирным (размер – 16 п.), подзаголовки также выделяют жирным (размер – 14 п.). Названия разделов и подразделов прописывают заглавными буквами (ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ).
7. Интервалы после названий и подзаголовков. Между названием главы и основным текстом необходим интервал в 2 пункта. Интервал между подзаголовком и текстом – 2 п. Между названиями разделов и подразделов оставляют двойной интервал.
8. Нумерация страниц. Отсчет ведется с титульного листа, но сам лист не нумеруют. Используются арабские цифры.
9. Правила оформления примечаний. Примечания располагают на той же странице, где сделана сноска.
10. Оформление цитат. Цитаты выделяются кавычками. Авторская пунктуация и грамматика сохраняется.
11. Нумерация глав, параграфов. Главы нумеруются римскими цифрами (Глава I, Глава II), параграфы – арабскими (1.1, 1.2).

Примерные темы рефератов по разделам

Тема 1: "Career. Work-life balance. Teamwork"

National economies

English banks

Telecommunications

Technologies

Trade

Retailing

Insurance

Taxation

Тема 2: "Hospitality. Customer service"

Procurement

Office supplies

Business contacts

Business in the UK

Business in the USA

Business and sustainability

Тема 3: "Logistics. Facilities. Innovations"

Logistics

Franchising

Stock exchange

Leasing

Public relations

Business Ethics

Hotel facilities

## 5.3. Фонд оценочных средств

Темы составления монологов и диалогов

Negotiations

Financial terms

|                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leadership<br>Paying systems<br>Online shopping<br>Online banking<br>Business conferences                                                                           |
| <b>5.4. Перечень видов оценочных средств</b>                                                                                                                        |
| Практическая работа<br>Тестирование<br>Контрольная работа<br>Собеседование, устный опрос<br>Деловая (ролевая) игра<br>Ситуационная задача<br>Рефераты и презентации |
| <b>5.5. Рейтинг-план дисциплины</b>                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                     |

| <b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6.1. Рекомендуемая литература</b>                                           |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6.1.1. Основная литература</b>                                              |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | Авторы, составители                                                                                                                                                                                     | Заглавие                                                                                | Издательство, год                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Л1.1                                                                           | Абулханова, Р. Г.                                                                                                                                                                                       | Деловой этикет на английском языке: учебное пособие                                     | учебное пособие / Р. Г. Абулханова. – Набережные Челны : Изд-во НФ Поволжской ГАФКСиТ, 2011. – 92 с. – Текст: непосредственный.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>6.1.2. Дополнительная литература</b>                                        |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | Авторы, составители                                                                                                                                                                                     | Заглавие                                                                                | Издательство, год                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Л2.1                                                                           | Ахметшина, Л. В                                                                                                                                                                                         | Business correspondence and documents=Деловая корреспонденция и документация            | учебное пособие / Л. В. Ахметшина. - Казань : Отечество, 2017. - 118 с. - ISBN 978-5-9222-1145-1. - Текст: непосредственный.                                                                                                                                                                                                                           |
| Л2.2                                                                           | Громова, Н. М.                                                                                                                                                                                          | Деловое общение на иностранном языке: методика обучения                                 | М. В. Громова. - М. : Магистр ; ИНФРА-М, 2010. - 286 с. - ISBN 978597760135. - Текст: непосредственный.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Л2.3                                                                           | Ермилова, Д. В                                                                                                                                                                                          | Английский язык в основах экономики туризма                                             | Д. В. Ермилова. - М. : Советский спорт, 2005. - 376 с. - ISBN 9785850099596. - Текст : непосредственный.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Л2.4                                                                           | Томсон, Кэннет.                                                                                                                                                                                         | Английский для деловых встреч                                                           | К. Томсон. - М : Дельта Паблишинг, 2007. - 88 с. - Текст : непосредственный.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Л2.5                                                                           | Мамонтова, Н. Ю.                                                                                                                                                                                        | Развитие умений деловой коммуникации на английском языке: рабочая тетрадь для магистров | учебное пособие / Н. Ю. Мамонтова. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2017. —76 с. — ISBN 978–5–906969–41–5. — Текст: электронный // Лань : электронно–библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/105474">https://e.lanbook.com/book/105474</a> (дата обращения 30.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| <b>6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы</b>  |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Э1                                                                             | Научная электронная библиотека e-library. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://www.e-library.ru/">http://www.e-library.ru/</a>                                                        |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Э2                                                                             | Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>                                                        |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Э3                                                                             | Радио BBC. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://www.bbc.co.uk/radio">http://www.bbc.co.uk/radio</a>                                                                                   |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Э4                                                                             | The internet grammar of English - Полный курс английской грамматики. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://www.ucl.ac.uk/internet-grammar/">http://www.ucl.ac.uk/internet-grammar/</a> |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Э5                                                                             | Ресурсы по грамматике, чтению, письму, аудированию, упражнения разного уровня                                                                                                                           |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| <b>6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1                                                                                                                | ИС.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.3.1.2                                                                                                                | Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016                                                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.3                                                                                                                | Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                    |
| 6.3.1.4                                                                                                                | Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)                                                                                             |
| 6.3.1.5                                                                                                                | Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011) |
| 6.3.1.6                                                                                                                | Для 43.00.00                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6.3.1.7                                                                                                                | Учебная версия программы для ЭВМ: система автоматизации гостиниц «Эдельвейс» (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)                                                                                                                                                                         |
| 6.3.1.8                                                                                                                | Тестовый доступ к Travelline: Platform для автоматизации бизнес-процессов, централизованного хранения и управления данными средств размещения (Соглашение № 5 с ООО ТРЭВЕЛ ЛАЙН СИСТЕМС от 10.03.2025 г.)                                                                                                        |
| <b>6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>7. МТО (оборудование и технические средства обучения)</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | <p>E405 - Интерактивная доска SMART Board 685i5 со встроенным проектором UF75W, персональный компьютер ICL RAY, моноблок USN BUSINESS 954W (13шт.), акустическая система активная Sven (2x25 Вт), головная гарнитура SANAKO SLH07 (13 шт.), блок интерфейсов для стола, доступ к интернету</p> <p>E407 - Интерактивная доска SMART Board 685i5 со встроенным проектором UF75W, персональный компьютер ICL RAY, моноблок USN BUSINESS 954W (13шт.), акустическая система активная Sven (2x25 Вт), головная гарнитура SANAKO SLH07 (13 шт.), блок интерфейсов для стола, доступ к интернету</p> <p>E408 - Персональный компьютер ICL RAY, ЖК ТВ Hyundai 75 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету.</p> <p>E501 - Персональный компьютер ICL RAY, ЖК телевизор LG 65 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету</p> <p>E502 - Компьютер ICL RAY, проектор Casio, экран настенный Projecta, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету.</p> <p>E503 - Персональный компьютер ICL RAY, ЖК телевизор LG 65 дюймов, акустическая система активная Sven (2x25 Вт), доступ к Интернету, Моноблок USN BUSINESS 954W (13шт.), Головная гарнитура SANAKO SLH07 (13 шт.), Блок интерфейсов для стола;</p> |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет.

Обучающимся необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, представленный лектором на портале или присланный на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы). Данный материал будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

### 8.2. Рекомендации по подготовке к семинарскому (практическому) занятию

Важной составной частью учебного процесса в Университете являются семинарские и практические занятия. Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают магистрантам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине. Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает обучающимся быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном. Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать обучающимся страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Семинарское занятие представляет собой комбинированный тип занятия, который включает в себя следующие элементы:

- 1) обсуждение теоретических вопросов;
- 2) изложение рефератов;
- 3) решение практических заданий;
- 4) выполнение кейс-задач;
- 5) выполнение контрольных работ и тестовых заданий;
- 6) заслушивание докладов с презентациями

Закрепление полученных знаний осуществляется разными способами:

1. в процессе самостоятельной подготовки к занятию обучающиеся повторяют материал, изученный на лекциях или по учебнику.

2. проговаривание вслух учебного материала на занятии повышает степень его усвоения.

3. обсуждение полученных знаний делает их более прочными.

Расширение и углубление знаний происходит тогда, когда обучающиеся готовятся к семинарскому занятию по первоисточникам. В процессе их чтения и конспектирования они получают больше информации, чем содержится в лекциях и учебнике. Расширению и углублению знаний также способствует подготовка магистрантами рефератов или



сообщений по специальным вопросам, а также подготовка всех обучающихся по одним и тем же вопросам по одним и тем же первоисточникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

- 1-й - организационный;
- 2-й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки

Второй этап включает непосредственную подготовку обучающегося к занятию.

Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы обучающийся должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам. В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

Обучающимся следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и дополнительные материалы;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже, чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изученной на занятии. Обучающиеся, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

8

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Рекомендации по самостоятельному изучению материалов дисциплины

