

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»**

Е.А. Кочкурова

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Учебно-методическое пособие

Рекомендовано методической комиссией института экономики и
предпринимательства для студентов ННГУ, обучающихся по
специальности среднего профессионального образования
43.02.10 «Туризм»

Нижний Новгород

2017

УДК 640.4

ББК 65.432

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация гостиничной деятельности». Автор: Е.А. Кочкурова: учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2017. - с. 16

Рецензент: Воробьева Ирина Васильевна - Старший специалист ООО «Корал Тревел Регионы».

В настоящем учебно-методическом пособии определены задания для самостоятельной работы и рекомендации по их выполнению. Учебно-методическое пособие предназначено для студентов, обучающихся по специальности 43.02.10 «Туризм»

Ответственный за выпуск:
председатель методической комиссии ИЭП ННГУ
к.э.н., доцент Летягина Е.Н.

УДК 640.4

ББК 65.432

© Национальный исследовательский
Нижегородский государственный
Университет им. Н.И. Лобачевского, 2017

Содержание

Введение	4
1. Пояснительная записка к методическим указаниям по выполнению самостоятельной работы	5
2. Тематика и содержание самостоятельной работы	7
3. Контроль самостоятельной работы	14
Источники литературы, подлежащие изучению	15

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа студентов — планируемая учебная работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа студентов - это вид учебно-познавательной деятельности, состоящей в индивидуальном, распределенном во времени выполнении студентами комплекса заданий при консультационно-координирующей помощи преподавателя, ориентированной на самоорганизацию деятельности обучающихся.

Основная цель самостоятельной работы студентов состоит в овладении знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по специальности.

Задачами организации самостоятельной работы студентов являются:

- развитие способности работать самостоятельно;
- формирование самостоятельности мышления и принятия решений.
- стимулирование самообразования
- развитие способности планировать и распределять свое время

Кроме того, самостоятельная работа направлена на развитие умения обрабатывать и анализировать информацию из разных источников.

Среди функций самостоятельной работы студентов в общей системе обучения выделяют следующие:

- стимулирование к творческим видам деятельности;
- формирование мотивации к самообразованию;

Виды самостоятельной работы студентов в настоящее время разнообразны, к ним относятся:

- работа с книжными источниками;
- работа с информационными базами;
- работа в сети Internet (поиск нужной информации, обработка противоречивой и взаимодополняющей информации; работа со специализированными сайтами)
- решение комплексных заданий; подготовка обзоров по теме занятия.

Самостоятельная работа студентов может быть индивидуальной (решение заданий, работа в библиотеке, в сети Internet и т.д.) или коллективной (коллективный проект).

Общим направлением развития самостоятельной работы является активизация студента, повышение уровня его мотивации и ответственности за качество освоения образовательной программы.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К МЕТОДИЧЕСКИМ УКАЗАНИЯМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Данные методические рекомендации направлены на реализацию самостоятельной работы по учебной дисциплине ОП.12 «Организация гостиничной деятельности» для студентов по специальности СПО 43.02.10 «Туризм» (базовая подготовка).

Самостоятельная работа студента является одним из основных методов приобретения и углубления знаний, познания общественной практики.

Главной задачей самостоятельной работы является развитие общих и профессиональных компетенций, умений приобретать научные знания путем личных поисков, формирование активного интереса и вкуса к творческому самостоятельному подходу в учебной и практической работе.

Самостоятельная работа складывается из изучения учебной и специальной литературы, как основной, так и дополнительной, нормативного материала, конспектирования источников, подготовки устных и письменных сообщений, докладов, рефератов, выполнения практических ситуационных заданий.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы разработаны в соответствии с программой ОП.12 «Организация гостиничной деятельности». Дисциплина ОП.12 «Организация гостиничной деятельности» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин программы подготовки специалистов среднего звена.

При реализации программы у студентов формируются компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК-3.2	Формировать туристский продукт
ПК-4.2	Организовывать и контролировать деятельность подчиненных

В результате изучения дисциплины ОП.12 «Организация гостиничной деятельности» студент должен

Уметь:

- У1** работать с профессионально ориентированным программным обеспечением;
- У2** анализировать и решать проблемы, возникающие во время тура, принимать меры по устранению причин, повлекших возникновение проблемы;
- У3** использовать различные методы принятия решений;
- У4** организовывать и проводить деловые совещания, собрания, круглые столы, рабочие группы
- У5** контролировать качество работы персонала.

Знать:

- З1** общие принципы работы с различными системами бронирования и резервирования;
- З2** методы изучения и анализа запросов потребителя;
- З3** эффективные методы принятия решений;
- З4** приемы эффективного общения, мотивации персонала и работы с конфликтами;
- З5** методы совершенствования работы подразделения.

Самостоятельная работа студента должна начинаться с изучения, осмысления изложенной темы в учебной, справочной литературе.

Методические рекомендации имеют определенную структуру.

В первом разделе представлена тематика самостоятельных работ, прописаны задания для самостоятельной работы и формы их представления, время, отведенное на их выполнение.

Во втором разделе содержатся рекомендации по выполнению заданий, в частности, дан алгоритм выполнения задания, сформулированы критерии самооценки выполненной работы, виды контроля качества выполненной работы, рекомендуемые источники информации.

Предлагаемые рекомендации разработаны в помощь студенту, выполняющему внеаудиторную самостоятельную работу, которые помогут быть успешным в этой деятельности.

2. ТЕМАТИКА И СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа №1

Раздел 1.

Тема 1.1. Основные тенденции развития современной мировой и отечественной гостиничной индустрии.

Цель: ознакомиться с особенностями формирования и развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства.

Задание: Подготовьте и оформите электронную слайдовую презентацию

Форма представления задания: мультимедиапрезентация

Контроль качества выполненной работы: просмотр мультимедиапрезентации

Критерии оценки выполненной работы:

Параметры оценивания	Критерии оценивания
Критерии оценивания, анализирующие содержание презентации	Содержание презентации должно отражать цель изучаемой проблемы
Критерии оценивания, анализирующие корректность текста презентации	- отсутствие орфографических ошибок; - использование научной терминологии; - информация должна быть точной, полной, полезной и актуальной.
Критерии оценивания, анализирующие дизайн презентации	- общий дизайн оформление презентации логично, отвечает требованиям эстетики, дизайн не противоречит содержанию презентации; - диаграммы и рисунки в презентации привлекательны, интересны и соответствуют содержанию; - текст легко читается, фон сочетается с графическими элементами.

Требования к выполнению:

На основе изученного материала по теме оформить презентацию работы

Создавая презентацию вам необходимо определить

- конкретное количество слайдов, назначение каждого из них;
- основные объекты, которые будут размещены на слайдах.

Также необходимо соблюдать требования к оформлению мультимедийных презентаций, слайдов:

1. Стиль

- соблюдайте единый стиль оформления
- избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой информации
- вспомогательная информация не должна преобладать над основной

2. Фон

Для фона выбирайте холодные тона (синий, зеленый).

3. Цвет

На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста.

Для фона и текста используйте контрастные цвета.

4. Анимационные эффекты

Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации

1. Содержание информации

- используйте короткие предложения и слова
- заголовки должны привлекать внимание аудитории

2. Расположение информации на странице

- предпочтительно горизонтальное расположение информации
- наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

3. Шрифты

- для заголовка – не менее 24
- для информации – 16-18
- нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации
- для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.

4. Объем информации

- не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
- наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

5. Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом, с таблицами, с диаграммами.

Рекомендуемая литература и источники:

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

2. Можяева Н.Г., Рыбачек Г.В.. Гостиничный сервис: Учебник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

Дополнительные источники:

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9943-3./ <https://www.biblio-online.ru/book/083FA846-891E-4EFC-A8CE-7A9B6AE5F77A>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru

2. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

3. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru

4. Фундаментальная библиотека Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://www.lib.unn.ru/http://www.lib.unn.ru/>

6. Система электронного обучения Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://e-learning.unn.ru/>

Самостоятельная работа №2

Раздел 2.

Тема 2.1 Системы и формы организации гостиничной деятельности

Цель: ознакомиться с конкретными зарубежными и отечественными примерами управления и организации гостиничной деятельности

Задание: Подготовьте и оформите электронную слайдовую презентацию

Форма представления задания: мультимедиапрезентация

Контроль качества выполненной работы: просмотр мультимедиапрезентации

Критерии оценки выполненной работы:

Параметры оценивания	Критерии оценивания
Критерии оценивания, анализирующие содержание презентации	Содержание презентации должно отражать цель изучаемой проблемы
Критерии оценивания, анализирующие корректность текста презентации	- отсутствие орфографических ошибок; - использование научной терминологии; - информация должна быть точной, полной, полезной и актуальной.
Критерии оценивания, анализирующие дизайн презентации	- общий дизайн оформление презентации логично, отвечает требованиям эстетики, дизайн не противоречит содержанию презентации; - диаграммы и рисунки в презентации привлекательны, интересны и соответствуют содержанию; - текст легко читается, фон сочетается с графическими элементами.

Требования к выполнению:

На основе изученного материала по теме оформить презентацию работы

Создавая презентацию вам необходимо определить

- конкретное количество слайдов, назначение каждого из них;
- основные объекты, которые будут размещены на слайдах.

Также необходимо соблюдать требования к оформлению мультимедийных презентаций, слайдов:

5. Стиль

- соблюдайте единый стиль оформления
- избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой информации
- вспомогательная информация не должна преобладать над основной

6. Фон

Для фона выбирайте холодные тона (синий, зеленый).

7. Цвет

На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста.

Для фона и текста используйте контрастные цвета.

8. Анимационные эффекты

Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации

6. Содержание информации

- используйте короткие предложения и слова
- заголовки должны привлекать внимание аудитории

7. Расположение информации на странице

- предпочтительно горизонтальное расположение информации
- наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

8. Шрифты

- для заголовка – не менее 24
- для информации – 16-18
- нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации
- для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.

9. Объем информации

- не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
- наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

10. Виды слайдов

Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом, с таблицами, с диаграммами.

Рекомендуемая литература и источники:

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>
2. Можяева Н.Г., Рыбачек Г.В.. Гостиничный сервис: Учебник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

Дополнительные источники:

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9943-3./ <https://www.biblio-online.ru/book/083FA846-891E-4EFC-A8CE-7A9B6AE5F77A>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
2. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
3. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru
4. Фундаментальная библиотека Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://www.lib.unn.ru/http://www.lib.unn.ru/>
5. Система электронного обучения Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://e-learning.unn.ru/>

Самостоятельная работа №3

Раздел 2.

Тема 2.3. Процессы коммуникации в деятельности гостиничного предприятия

Цель: усвоить алгоритм подготовки и проведения производственных совещаний с целью организации и контроля подчиненных.

Задание: составить план проведения тематического совещания для решения проблемной ситуации.

Форма представления задания: план производственного совещания подразделения гостиничного предприятия.

Контроль качества выполненной работы: собеседование и обсуждение.

Требования к выполнению: При разработке плана проведения совещаний для решения проблемы придерживаетесь следующего алгоритма.

1. Сформулируйте цель и задачи совещания

- 2.Огласите повестку дня
- 3.Прокомментируйте основные правила и процедуры
- 4.Распределите задания по ходу ведения совещания
- 5.Возьмите под личный контроль возникающие споры и конфликты.
- 6.Резюмируйте и поощряйте каждое выступление по ходу совещания
- 7.Подведите итоги совещания
- 8.Поблагодарите всех за работу на совещании

Проблемная ситуация 1. Вы руководитель гостиницы, с номерным фондом 200 номеров. Вы принимаете решение о подаче заявления в специальную аккредитованную организацию с целью провести классификацию вашей гостиницы (вы претендуете на уровень 2 звезды). Трудности, которые могут препятствовать классификации, могут быть связаны с несоответствием персонала и его подготовки требованиям, установленным «Порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473.

Проблемная ситуация 2. Вы владелец гостиницы, с номерным фондом 48 номеров. Вы принимаете решение о подаче заявления в специальную аккредитованную организацию с целью провести классификацию вашей гостиницы (вы претендуете на уровень 3 звезды). Трудности, которые могут препятствовать классификации, могут быть связаны с несоответствием предоставления услуг питания, организованным в вашей гостинице требованиям, установленным «Порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473.

Проблемная ситуация 3. Вы владелец гостиницы, с номерным фондом более 50 номеров. Вы принимаете решение о подаче заявления в специальную аккредитованную организацию с целью провести классификацию вашей гостиницы (вы претендуете на уровень 4 звезды). Трудности, которые могут препятствовать классификации, могут быть связаны с несоответствием технического оснащения номеров вашей гостиницы требованиям, установленным «Порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473.

Проблемная ситуация 4. Вы владелец гостиницы, которая находится в здании, расположенном на территории исторического поселения, с номерным фондом более 50 номеров. Вы принимаете решение о подаче заявления в специальную аккредитованную организацию с целью провести классификацию вашей гостиницы (вы претендуете на уровень 5 звезды). Трудности, которые могут препятствовать классификации, могут быть связаны с несоответствием санитарных объектов общего пользования вашей гостиницы требованиям, установленным «Порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473.

Критерии оценки:

1. Соответствие плана совещания предложенному алгоритму.(1 балл)
2. Полнота и убедительность аргументации.(1 балл).
3. Логичность. (1 балл).

4. Правильность использования терминологии.(1 балл).

5. Качество публичного выступления.(1 балл).

Рекомендуемая литература и источники:

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

2. Можаяева Н.Г., Рыбачек Г.В.. Гостиничный сервис: Учебник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

Дополнительные источники:

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9943-3./ <https://www.biblio-online.ru/book/083FA846-891E-4EFC-A8CE-7A9B6AE5F77A>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru

2. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

3. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru

4. Фундаментальная библиотека Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://www.lib.unn.ru/http://www.lib.unn.ru/>

5. Система электронного обучения Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://e-learning.unn.ru/>

Самостоятельная работа №4

Раздел 2.

Тема 2.5. Особенности управления рисками в гостиничной деятельности

Цель: обобщить информацию о принятии решений в условиях риска в гостиничной деятельности.

Задание: выявить факторы риска, характерные для гостиничной деятельности и разработать анти рисковые мероприятия.

Форма представления задания: заполнение таблицы и построение диаграммы-профиля.

Контроль качества выполненной работы: проверка таблицы и собеседование.

Критерии оценки выполненной работы: соответствие заполненной таблицы заданию; аккуратность и правильность заполнения таблицы; логичность; правильность использования терминологии.

Требования к выполнению:

На основе наиболее доступных для вас методов получения исходной информации выявите пять наиболее весомых финансовых и трудовых факторов, информационных и материально-технических факторов риска в гостиничной деятельности:

1. Заполните таблицу, при этом весовой коэффициент фактора риска и степень возможного проявления риска оцените самостоятельно

Таблица - Факторы и показатели риска гостиничного предприятия

№ п/п	Фактор риска	Весовой коэффициент фактора риска w_i	Степень возможного проявления риска λ_i	Показатель риска $R_i = w_i \cdot \lambda_i$

2. На основе таблицы постройте профили выявленных финансовых, трудовых, факторов, информационных и материально-технических факторов риска. На оси X располагая название фактор риска, на оси Y – показатель данного фактора риска.

Для двух наиболее значимых финансовых, трудовых, факторов, информационных и материально-технических факторов риска предложите антирисковые мероприятия и обоснуйте их.

Рекомендуемая литература и источники:

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

2. Можяева Н.Г., Рыбачек Г.В.. Гостиничный сервис: Учебник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

Дополнительные источники:

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9943-3./ <https://www.biblio-online.ru/book/083FA846-891E-4EFC-A8CE-7A9B6AE5F77A>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru

2. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

3. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru

4. Фундаментальная библиотека Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://www.lib.unn.ru/http://www.lib.unn.ru/>

5. Система электронного обучения Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://e-learning.unn.ru/>

3. КОНТРОЛЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы является обязательным условием для допуска к промежуточной аттестации обучающегося.

Для проверки эффективности самостоятельной работы студента необходим ее контроль. К видам контроля относится:

- устный опрос;
- письменные работы.

Устный опрос позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, проявление коммуникативных навыков. Устный опрос ориентирован на оценку знаний. Устный опрос проводится в форме собеседования.

Письменная работа предназначена для проверки выполнения заданий самостоятельной работы, проводится на практических занятиях направлена на оценку сформированных умений.

По итогам устных опросов и проверки письменных работ выставляется оценка по следующей шкале

Таблица. Шкала оценивания знаний и умений, сформированных по итогам выполнения самостоятельной работы

Индикаторы компетенции	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественным недочетами, выполнены все задания в полном объеме.
Уровень сформированности и компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

ИСТОЧНИКИ ЛИТЕРАТУРЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ИЗУЧЕНИЮ

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>
2. Можяева Н.Г., Рыбачек Г.В.. Гостиничный сервис: Учебник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

Дополнительные источники:

1. Ветитнев А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9943-3./ <https://www.biblio-online.ru/book/083FA846-891E-4EFC-A8CE-7A9B6AE5F77A>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
2. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
3. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru
4. Фундаментальная библиотека Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://www.lib.unn.ru/http://www.lib.unn.ru/>

5. Система электронного обучения Нижегородского Государственного Университета им. Н.И. Лобачевского <http://e-learning.unn.ru/>

Специализированные издания:

1. Индустрия туризма: возможности, приоритеты, проблемы и перспективы // Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=53304
2. Сервис PLUS // Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=26228
3. Современные проблемы сервиса и туризма // Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1514654>

Приложение

Объем часов самостоятельной работы по темам

Наименование разделов и тем	Тематика самостоятельной работы	Распределение бюджета времени на выполнение самостоятельной работы	
		2016 год на базе 9 классов очная форма обучения	2017 год на базе 9 классов очная форма обучения
Раздел 1		2	4
Тема 1.1 Основные тенденции развития современной мировой и отечественной гостиничной индустрии	Подготовка тематической презентации	2	4
Раздел 2.		5	12
Тема 2.1 Системы и формы организации гостиничной деятельности	Подготовка тематической презентации	2	4
Тема 2.3. Процессы коммуникации в деятельности гостиничного предприятия	Подготовить план проведения совещания по предложенной тематике	1	4
Тема 2.5. Особенности управления рисками в гостиничной деятельности	Заполнение таблицы и построение диаграммы-профиля.	2	4
ИТОГО		7	16

Елена Адольфовна **Кочкурова**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Учебно-методическое пособие

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»
603950, Нижний Новгород, пр. Гагарина, 23