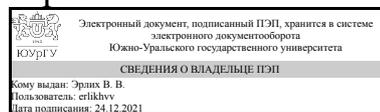


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



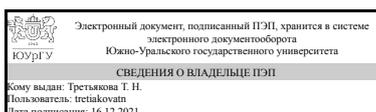
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.27.02 Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

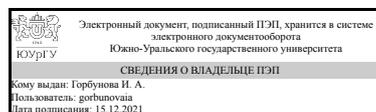
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

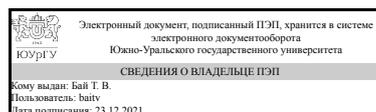
Разработчик программы,
старший преподаватель



И. А. Горбунова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование у студентов системы знаний об особенностях оказания дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, о технологическом процессе их предоставления в современной курортной индустрии, создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области оздоровительных услуг. Задачи - рассмотреть основы рекреации и профилактики на курортах и в оздоровительных центрах, изучить специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, а так же процессы разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения

Краткое содержание дисциплины

Развитие индустрии оздоровительных услуг в лечебно-оздоровительном туризме на курорте. Курортная рекреация, организация, особенности. Лечебный туризм и мировые курорты. Основные типы курортов. Курортные факторы: понятие, классификация, возможности использования в профилактических и оздоровительных целях. Основные методы санаторно-курортного оздоровления. Дополнительные услуги в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Спецификация вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов. Характеристика СПА и велнес услуг на современном этапе развития индустрии санаторно-курортного дела. Возможности для формирования оздоровительного продукта на курорте с применением методов СПА и велнес технологий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения
ПК-8 способен организовать работу по	Знает: спецификацию вспомогательных служб

<p>подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб санаторно-курортного комплекса согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
---	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Организация культурно-досуговой деятельности, Организация предпринимательской деятельности, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Практикум по виду профессиональной деятельности, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Курортно-рекреационные ресурсы, Организация обслуживания в гостиницах, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр), Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)</p>	<p>Фирменный стиль гостиничного предприятия, Имидж санаторно-курортных комплексов, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю

	<p>становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала</p>
<p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания</p>
<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
<p>Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p>	<p>Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в</p>

	<p>санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, предмет и средства мониторинга потребительского спроса и удовлетворенности работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства Умеет: выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, проводить мониторинг потребительского спроса клиентов предприятий индустрии гостеприимства; Имеет практический опыт: использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, организации работы в функциональных службах гостиниц и других</p>

	<p>средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, анализа мониторинга удовлетворенности потребителей и работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Организация предпринимательской деятельности</p>	<p>Знает: предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности; методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности Умеет: применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона; применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей Имеет практический опыт: навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности</p>
<p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций</p>

<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона; Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов</p>
<p>Организация административно-хозяйственной службы гостиницы</p>	<p>Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений</p>

	<p>административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы</p>
<p>Стандартизация и сертификация гостиничных услуг</p>	<p>Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия</p>

	согласно запросам потребителя
Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)	<p>Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	<p>Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды</p>

	<p>гостиничных услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к зачету	37,75	37,75	
Подготовка к практическим занятиям	22	22	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организация работы дополнительных услуг санаториях, профилакториях, домах отдыха	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Дополнительные услуги в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Спецификация вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов. Инженерно-техническое оборудование вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов	2
2	1	Дополнительные оздоровительные услуги санаторно-курортных комплексов. Стандартизированная процедура оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Понятие о курортном деле и курортологии. Место санаторно-курортного комплекса в сфере оказания услуг населению Российской Федерации. Взаимосвязь курортного дела с другими видами деятельности. Лечебный и оздоровительный туризм, современное состояние и особенности. Основные типы курортов	2
2	1	Место физиотерапии в оказании санаторно-курортных услуг. Основы	2

	взаимодействия организма с физическими факторами. Искусственные физические факторы, разработка и осуществление технологических процессов, применяемых в курортной лечебной практике	
--	---	--

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473321	9	37,75
Подготовка к практическим занятиям	Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473321 Джанджугазова, Е. А. Маркетинговые технологии в туризме: маркетинг туристских территорий : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10551-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475809	9	22

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Текущий контроль	Практическое задание 1	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
2	9	Текущий контроль	Практическое задание 2	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
3	9	Текущий контроль	Практическое задание 3	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
4	9	Текущий контроль	Практическое задание 4	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
5	9	Текущий контроль	Практическое задание 5	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
6	9	Текущий контроль	Практическое задание 6	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
7	9	Текущий контроль	Практическое задание 7	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
8	9	Текущий контроль	Практическое задание 8	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	зачет
9	9	Промежуточная аттестация	зачет	-	5	Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрируются: глубокое и прочное усвоение программного материала полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания, свободное владение	зачет

					<p>материалом, правильно обоснованные принятые решения.</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрируются: знание программного материала грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если демонстрируются: усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе даются недостаточно правильные формулировки, нарушается последовательность в изложении программного материала, имеются затруднения .</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если демонстрируются: незнание программного материала, при ответе возникают ошибки ,затруднения</p>	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	устный ответ студента на вопрос	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК-1	Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта	+	+	+						+	+	
ПК-1	Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения				+	+					+	
ПК-1	Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения						+	+	+	+		
ПК-8	Знает: спецификацию вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	+	+								+	+
ПК-8	Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб санаторно-курортного комплекса согласно системе классификации				+	+	+	+	+			+

		ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473321
--	--	---

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет, диф. зачет	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Лекции	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24