

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ИССЫК-КУЛЬСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

"Согласовано"

«Утверждаю»

Протокол УМС

" 3 " 09 2020г

Для специальности 100105 Организация обслуживания в гостиницах и туристических
комплексах



Директор ИКИПК

Б.А.Жумабаева

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

(Syllabus)

Дисциплина Организация деятельности служб гостиниц

Курс 3

Семестр 5-6

Зачет (семестр) 5

Экзамен 6

Количество часов по учебному плану 126

Количество кредитов 7

Из них:

Лекция 64

Практическая занятия 62

Курсовая работа _____

СРС 84

Силлабус составлен преподавателем Курманбековой А.К.

Согласно учебного плана ИКИПК, на основе Положения о рабочей программе дисциплины.

Инспектор- методист:

А.Б.Мамбетова

Дисциплина: Организация деятельности служб гостиниц

Группа: 100105 "Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах"

Преподаватель: Курманбекова Айгокул Курманбековна

Конт . тел: 0703323223

Цель и задачи дисциплины:

Цели дисциплины:

дать основы знаний в области развития гостиничного бизнеса, правил предоставления гостиничных услуг, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, видов менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства, формирование профессиональной компетентности в сфере гостиничной индустрии.

Задачами дисциплины являются:

изучение теории организации обслуживания применительно к конкретной сфере деятельности, тенденций развития, путей повышения культуры и качества обслуживания в гостиничном бизнесе и эффективности деятельности предприятий, методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров, требований к профессиональному поведению работников гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику.

Пререквизиты: перечень дисциплин, содержащих знания, умения и навыки, необходимых для освоения данной дисциплины.

- Организация туристической деятельности;
- Экономика в гостеприимстве;
- Этикет и сервис;
- Основы экологии;

Постреквизиты: перечень дисциплин, для изучения которых требуются знания, умения и навыки по завершении изучения данной дисциплины.

- Организация туризма;
- Инфраструктура сервиса;
- Индустрия гостеприимства;
- Мировое гостиничное хозяйство;

Требования курса:

- посещение занятий обязательно. В качестве поощрения студент не имеющий «нб» в журнале получает дополнительные 10 баллов.

- на занятие приходите подготовленными;

- не опаздывать на занятия;

- не разговаривать во время занятий, не жевать резинку, не читать газеты;

-отключить сотовый телефон;

-не пропускать занятия - в случае болезни предоставить справку, в отсутствии справки – объяснительную;

-пропущенные занятия отрабатывать по темам пропущенного занятия;

-своевременно и старательно выполнять задание преподавателя;

-быть пунктуальным, аккуратным и обязательным.

Тематический план лекционных занятий

№	Лекционные занятия	Наименования изучаемых вопросов	Количество часов	Используемые литературы	Примечание
1	Развитие гостиничного дела.	Развитие гостиничного дела. История развития гостиничного дела. Этапы развития гостиничного хозяйства. Современный этап в истории гостиничной индустрии	4	1.3	
2	Правила предоставления гостиничных услуг	Правила предоставления гостиничных услуг.	2	2.3.4	
3	Принципы функционирования основных служб гостиницы.	Принципы функционирования основных служб гостиницы. Основные услуги и службы в гостиницах	4	1.2.3	
4	Служба управления номерным фондом: служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе, служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы	Служба управления номерным фондом: служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе, служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы. Служба приема, встреча гостей, размещения. Обслуживающие персоналы в гостинице.	4	2.4	

5	Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок	Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок. Виды ресторанов и баров в гостинице.	4	1.2	
6	Медицинская служба. Инженерно техническая служба: ремонтно эксплуатационная и служба	Медицинская служба. Инженернотехническая служба: ремонтноэксплуатационная и служба.	2	2.3	
7	Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба.	Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба. Понятие о маркетинге.	4	1.2.3	
8	Служба безопасности отеля: отдел режима и охраны, группа инженерно-технической защиты, противопожарная охрана	Состав и оборудование номеров в гостинице. Оборудование хозяйственной службы. практическое занятие. Инженерная служба в гостинице. Лифтовое хозяйство. Системы безопасности в гостинице.	2	1.2.3	
9	Принципы функционирования отдела кадров в гостинице. Система работы с персоналом. Управление корпоративной культурой в	Виды помещений в гостинице. практическое занятие. Особенности оформления гостиничных помещений. Дизайн гостиничного комплекса.	2	1.2.5	

	гостинице.				
10	<p>Специфика работы гостиничного предприятия.</p> <p>Специфика работы отделения обслуживания.</p> <p>Специфика деятельности служб, обеспечивающих работу отделения обслуживания.</p>	Современное состояние и перспективы туризма в Кыргызстане. Виды и типы гостиниц в стране	2	2.3.4	
11	<p>Компьютерные программы в гостиничных предприятиях.</p> <p>Уровень обслуживания.</p> <p>Программы лояльности.</p>	<p>Техника безопасности в гостиницах и иных средствах размещения. Охрана труда на гостиничном предприятии. практическое занятие .</p> <p>Инструктаж по технике безопасности в гостиницах.</p> <p>Пожарная безопасность. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p>	4	1.3	
12	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.	<p>Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Виды дополнительных услуг в гостинице.</p>	4	1.2.5	
13	Организация бытового обслуживания	Организация бытового обслуживания	2	2.3.4	
14	Транспортные услуги.	Транспортные услуги. Транспорт – как основная услуга в гостинице	4	1.3	

15	Культурные мероприятия.	Культурные мероприятия. Анимационные услуги отеля. Развлекательные игры для детей	2	1.2.5	
16	Продажа гостиничных пакетов	Продажа гостиничных пакетов. Виды гостиничных дополнительных услуг, в том числе пакеты	2	2.3.4	
17	Основные фонды гостиничных предприятий	Основные фонды гостиничных предприятий.	2	1.3	
18	Инженерно-техническое оснащение гостиниц.	Инженерно-техническое оснащение гостиниц.	2	1.2.5	
19	Прачечная в гостинице. Экстерьер здания гостиницы.	Прачечная в гостинице. Услуги горничных. Экстерьер здания гостиницы.	4	2.3.4	
20	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы	4	1.3	
21	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	4	2.3.4	
	Итоговое занятие		2		
			64		

Тематический план практических занятий

№	Практические занятия	Наименования изучаемых вопросов	Кол часов	Форма выполнения	Примечание
1	Развитие гостиничного дела.	Развитие гостиничного дела. История развития гостиничного дела. Этапы развития гостиничного хозяйства. Современный этап в истории гостиничной индустрии	4	Письменная работа	
2	Правила предоставления гостиничных услуг	Правила предоставления гостиничных услуг.	2	Устная работа	
3	Принципы функционирования основных служб гостиницы.	Принципы функционирования основных служб гостиницы. Основные услуги и службы в гостиницах	2	Письменная работа	
4	Служба управления номерным фондом: служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе, служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы	Служба управления номерным фондом: служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе, служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы. Служба приема, встреча гостей, размещения. Обслуживающие персоналы в гостинице.	2	Устная работа	
5	Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок	Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок. Виды ресторанов и баров в гостинице.	4	Класстер	

6	Медицинская служба. Инженерно-техническая служба: ремонтно-эксплуатационная и служба	Медицинская служба. Инженерно-техническая служба: ремонтно-эксплуатационная и служба.	2	Письменная работа	
7	Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба.	Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба. Понятие о маркетинге.	4	Устная работа	
8	Служба безопасности отеля: отдел режима и охраны, группа инженерно-технической защиты, противопожарная охрана	Состав и оборудование номеров в гостинице. Оборудование хозяйственной службы. практическое занятие. Инженерная служба в гостинице. Лифтовое хозяйство. Системы безопасности в гостинице.	2	Интервью	
9	Принципы функционирования отдела кадров в гостинице. Система работы с персоналом. Управление корпоративной культурой в гостинице.	Виды помещений в гостинице. практическое занятие. Особенности оформления гостиничных помещений. Дизайн гостиничного комплекса.	2	Устная работа	
10	Специфика работы гостиничного предприятия. Специфика работы отделения обслуживания. Специфика деятельности служб, обеспечивающих работу отделения обслуживания.	Современное состояние и перспективы туризма в Кыргызстане. Виды и типы гостиниц в стране	2	Устная работа	
11	Компьютерные программы в гостиничных предприятиях. Уровень обслуживания. Программы	Техника безопасности в гостиницах и иных средствах размещения. Охрана труда на гостиничном предприятии. практическое занятие .	4	Устная работа	

	лояльности.	Инструктаж по технике безопасности в гостиницах. Пожарная безопасность. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.			
12	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Виды дополнительных услуг в гостинице.	4	Письменная работа	
13	Организация бытового обслуживания	Организация бытового обслуживания	2	Устная работа	
14	Транспортные услуги.	Транспортные услуги. Транспорт – как основная услуга в гостинице	4	Письменная работа	
15	Культурные мероприятия.	Культурные мероприятия. Анимационные услуги отеля. Развлекательные игры для детей	2	Устная работа	
16	Продажа гостиничных пакетов	Продажа гостиничных пакетов. Виды гостиничных дополнительных услуг, в том числе пакеты	2	Класстер	
17	Основные фонды гостиничных предприятий	Основные фонды гостиничных предприятий.	2	Письменная работа	
18	Инженерно-техническое оснащение гостиниц.	Инженерно-техническое оснащение гостиниц.	2	Устная работа	
19	Прачечная в гостинице. Экстерьер здания гостиницы.	Прачечная в гостинице. Услуги горничных. Экстерьер здания гостиницы.	4	Письменная работа	
20	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы	4	Устная работа	

21	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	4	Класстер	
	Итоговое занятие		2	Тестирование	
	Итого		62		

Самостоятельная работа

	Тема	Кол. часов	Форма контроля	Примечание
1	Мировые системы классификация гостиниц	4	Письменная работа	
2	Эволюция индустрии гостеприимства	4	Письменная работа	
3	Развитие гостиничного дела. Правила предоставления гостиничных услуг	4	Кластер. Вена диаграмма	
4	Room service: повышение качества обслуживания	4	Письменная работа	
5	Системы повышения качества обслуживания клиентов гостиницы.	4	Письменная работа	
6	Деятельность службы питания отеля	4	Устная работа	
7	Профессиональное развитие сотрудников отеля как способ повышения качества обслуживания клиентов	4	Тест	
8	Деятельность службы Front Office: перспективы повышения качества обслуживания	4	Устная я работа	
9	Оригинальные отели: мировой опыт.	4	Письменная работа	
10	Взаимосвязь гостиничной индустрии и туристского бизнеса.	4	Устная я работа	
11	Типология гостиниц в мире	4	Кластер диаграмм.	
12	Виды услуг в гостинице	4	Письменная работа	

13	Основные понятия гостиничного дела	4	Устная работа	
14	Компьютерные системы управления телем, применяемые в странах	4	Письменная работа	
15	Деятельность хозяйственной службы отеля	4	Письменная и устная работа	
16	Организация бытового обслуживания	4	Тест	
17	Транспорт – как основная услуга гостинице	4	Кластер. Вена диаграмма	
18	Продажа гостиничных пакетов	4	Письменная работа	
19	Инженерно-техническое оснащение гостиниц.	4	Письменная работа	
20	Интерьер	4	Устная работа	
21	Итоговое занятие	4	Тест	
	Итого	84		

Методические рекомендации по организации СРС

Самостоятельная работа студентов является наиболее продуктивной формой образовательной и познавательной деятельности студента в период обучения. Текущая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студентов, развитие практических умений. Текущая самостоятельная работа включает в себя: работу с лекционным материалом, опережающую самостоятельную работу, подготовку к промежуточной аттестации и экзамену.

Контроль самостоятельной работы студентов и качество освоения дисциплины осуществляется посредством:

- опроса студентов при проведении практических занятий;
- проведения контрольных работ;
- проверки выполнения домашних заданий.

Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет 100105 «Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах»

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы
- учебные стулья
- доска классная
- рабочий стол преподавателя
- стул для преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- телевизор

Оценочный фонд

1. Комплексный экзамен
2. Доклад
3. Анализ
4. Практическая работа
5. Реферат
6. Эссе
7. Интервью
8. Портфолио
9. Проект
10. Решение проблем
11. Самоанализ
12. Курсовая работа
13. Самостоятельная работа
14. Контрольная работа
15. Диктант
16. Тест

1.КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН

Комплексный экзамен – с его помощью одновременно и всесторонне оценивается большой объем материала, лучше всего этот метод подходит для проверки всей программы. Комплексный экзамен состоит из нескольких частей, например, письменный тест ,практическая работа, интервью , анализ случая , доклад или проект. В области предпринимательства в качестве комплексного экзамена может выступать составление бизнес-плана, содержащего описание бизнес-идеи, анализ рынка, бюджет основания предприятия, возможные источники финансирования и план работы на первые 2 года

Критерии оценивания:

содержание соответствует теме раздела и специальности;

каждая часть экзамена оценивается согласно вида работы

дан анализ уровня исследования теории проблемы

показано знание нормативной базы

теория соответствует практике

наглядный материал доказывает заключение и итоги

2.ДОКЛАД

Доклад- устное представление подготовленного материала, можно представлять результаты индивидуальной или групповой работы, доклад может быть проиллюстрирован, в докладе можно оценить смысловое содержание материала, умение докладчика выступить перед аудиторией, отвечать на задаваемые вопросы , защищать свою точку зрения

Критерии оценивания доклада :

- представлен материал по заданной теме
- показан, что материал составлен логично;
- обоснованы все высказанные во время доклада утверждения;
- докладчик выражается понятно;
- длительность выступления от 2 до 5 минут

3.АНАЛИЗ

Вопросы анализа могут быть заранее оговорены. Анализ можно комбинировать, иллюстрировать с помощью средств визуализации

- длительность выступления должна быть от 2 до 5 минут

Критерии оценивания анализа:

- знание и правильное использование терминологии
- обоснование своего хода мыслей и точки зрения
- владение темой
- использование иллюстративного материала
- оформление работы

4.ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

В процессе решения практического задания студент демонстрирует навыки , которыми он овладел в течении какого –то периода, результатом практической работы обычно является что-то конкретное, например, строительная конструкция , выполненная работа, изделие ручной работы, рисунок . В профессиональном образовании практическая работа является наиболее характерным методом оценивания, Практическая работа может быть связана с такими методами оценивания , как анализ , беседа и самоанализ. Если надо узнать , связали ли студенты теорию с практикой , то практическую работу можно комбинировать с интервью или отчетом

Критерии оценивания практических работ :

- планирование рабочего процесса
- осуществление рабочего процесса или демонстрация практических навыков
- результат работы

- техника безопасности
- охрана окружающей среды и гигиена труда

5.РЕФЕРАТ

Реферат – доклад на определенную тему, составленный на основе материала других авторов и источников(справочников, учебников , статей). Написание реферата предполагает сравнение и синтез полученной из разных источников информации.в работе должны быть представлены ссылки на источник информации. Реферат можно использовать в качестве основы для доклада по теме исследовательской работы. Реферат – это хороший способ оценить умение находить и использовать профессиональную литературу, навыки функционального чтения , умение анализировать и письменно выражать свои мысли.

Критерии оценивания :

- использованы современные научные источники, достаточные для охвата темы в нужном объеме
- материал использованных источников соответствует теме реферата
- представлены аргументы –за и –против
- части работ ы связаны между собой , имеют логическое строение
- студенты сравнивают схожие и отличающиеся моменты в точках зрения из разных источников
- работа оформлена в соответствии с руководством по оформлению, ссылки на источники проставлены

6.ЭССЕ

ЭССЕ- выражение индивидуальных впечатлений и соображений автора по заданной или выбранной теме. В эссе есть вступление , основная часть. заключение.При написании эссе можно сослаться на мнения других авторов. Темы эссе должны касаться жизни общества , его ценностей и морали, через написание эссе студенты систематизируют и упорядочивают свои знания,связывая между собой разные темы Умение писать эссе является хорошей основой для написания дипломной работы.Принципы написания эссе : составление наброска, написание черновика, редактирование текста

Критерии оценивания :

- студент излагает свои мысли по заданной теме
- иллюстрирует свою позицию по данному вопросу примерами из литературы и соответствующими статистическими данными обосновывает свою позициюобъясняет, как

идеи, описанные в периодических изданиях, могут принести пользу в заключении эссе повторяется главная мысль

7.ИНТЕРВЬЮ

ИНТЕРВЬЮ – метод оценивания , при котором преподаватель или комиссия задает студенту вопросы по пройденному теоретическому материалу, оно хорошо подходит для оценивания навыков владения иностранным языком , для оценки знаний , полученных опытным путем , а также для подведения итогов практики . Интервью помогает студентам развивать способности к самовыражению и дает самое полное представление об их знаниях и понимании обсуждаемой темы. Предпосылкой успешного интервью является непринужденная атмосфера и непредвзятое, дружелюбное отношение преподавателя к студентам. нельзя торопить с ответом . студенту нужно дать время на то , чтобы вспомнить и обдумать необходимые для ответа факты .Очень важно , чтобы вопросы были понятными и конкретными

Критерии оценивания интервью:

- приведено как минимум 5 примеров
- описаны технологии изготовления
- описаны способы
- корректно использована профессиональная терминология

8.ПОРТФОЛИО

ПОРТФОЛИО- собранная с какой-то целью коллекция работ студента. С помощью портфолио можно оценить и сам процесс обучения , и его результаты , Портфолио можно составлять разными способами : это простое или тематическое собрание работ или портфолио развития студента , для составления рабочего портфолио студент собирает свои работы в течение всего процесса обучения. В рабочих портфолио могут содержаться тематические наброски идей или практических работ , опросники , эскизы, решения задач. Тематические портфолио содержат материалы , связанные одной темой .Для этого выбираются лучшие работы, сделанные учащимися в течение определенного учебного периода.Портфолио по своей сути является комбинированным методом , частями которого являются более простые методы оценивания . Например , студент может собрать в портфолио , наброски, примеры работ, контрольные работы, фотографии, примеры сочиненных отрывков.

При оценке портфолио можно сначала рассматривать отдельные работы , затем все собрание работ ,можно сразу оценивать портфолио целиком

Критерии оценивания:

- оценивается учебный процесс, его результаты;
- есть результат практического задания;
- есть обобщение материалов, собранных в ходе всего периода обучения;
- есть наброски идей, лист опросов, эскизы, решения задач, примеры работ, рисунки;
- в тематическом портфолио материалы, связанные одной темой;

9.ПРОЕКТ

ПРОЕКТ – метод оценивания, состоящий из нескольких частей, имеющий определённую структуру .Классические части проекта – планирование проектной деятельности , осуществление проекта и отчетность . Длительность проекта обычно predetermined , а цели заранее оговорены ,В ходе проекта осуществляются реальные действия , что мотивирует студентов к участию в проекте и подготовку их к будущим профессиям. В рамках проекта можно провести подготовку выставки ремесленных изделий , построить уличную мебель для парка, провести тематический день для пенсионеров.

Части проекта можно оценивать по отдельности или целиком, в ходе проекта можно оценить умение планировать время, умение ставить перед собой цели и задачи, затем двигаться в сторону их выполнения, а также навыки командной работы. Составление отчета предполагает демонстрацию ИКТ-навыков и навыков владения родным или иностранным языками. Отчет о проекте можно представить в виде доклада или защиты, аудитория оценивает происходящее , тем самым развивая свои навыки оценивания, одновременно учится замечать собственные сильные и слабые стороны.Проект можно оценивать с точки зрения разных его участников: студент или группа студентов могут указать в отчете, насколько по их мнению, проект был успешен , обосновать , почему ; оценивать проект могут и другие студенты, например, команды других проектов , в числе тех , кто оценивает проект , могут быть не только преподаватели, но и работодатели, обратную связь проекту могут дать клиенты , на которых была направлена услуга или продукция

Примеры проектов:

- неделя народной кухни-спланированные и проведение компании по знакомству с кухнями конкретных стран , которая включает в себя приготовление и дегустацию блюд этих кухонь
- пошив женского жакета по заказу клиента

- реставрация предмета старой мебели
 - проведение мероприятия открытия туристического сезона
 - составление и верстка электронной газеты
 - весенний концерт музыки определенного композитора
- Критерии оценивания(оформлении е проекта)
- цели проекта , проектная деятельность и результаты связаны между собой
 - описаны пожелания заказчика проекта
 - ожидаемые результаты проекта соответствуют пожеланиям заказчика
 - результаты проекта позволяют достичь целей проекта
 - бюджет проекта находится в равновесии и покрывает все статьи расходов
 - описана рекламная кампания проект

10.РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ – метод оценивания, в ходе которого студенты анализируют суть возникшей проблемы, причины ее возникновения, предлагают решения этой проблемы. Этот метод помогает оценить умение найти нужную информацию, умение анализировать , отличать нужное от ненужного, умение находить возможные решения и самое главное , оценивать знания студентов .В качестве метода оценивания, решение проблем , хорошо использовать как отдельно , так и в комбинации с другими методами.Например , он может быть частью большой письменной работы или одним из вопросов интервью. Можно попросить студента описать какой-нибудь сложный случай , с которым пришлось столкнуться, или провести анализ опыта, полученного во время практики или трудовой деятельности. Показателем профессионального развития является способность замечать все более сложные проблемы и находить пути для их решения.

Критерии оценивания:

- названы возможные повреждения и причины их возникновения
- в решении проблемы изложены этапы работы
- выбранные способы реставрации основываются на пройденном в в процессе обучения теоретическом материале
- произведены все необходимые для реставрации математические расчеты о площади, объеме , количестве нужных материалов и их общей стоимости
- выбранное решение содержит в себе описание возможных опасностей и способов обеспечения безопасности в ходе реставрационных работ
- предложенное решение применимо в реальной ситуации, экономно и обосновано

11.САМОАНАЛИЗ

САМОАНАЛИЗ – одна из форм формирующего оценивания. Используя самоанализ, студент может оценить свои знания , рабочий процесс или соответствие результата критериям оценивания. Цель этого метода – увеличение способности студента участвовать в процессе непрерывного образования, для формирования человека , который способен анализировать и управлять собой,необходимо, чтобы его способности адекватно оценивать себя постоянно развивались..

Участие в оценивании своих действий закладывает основы для развития в студенте способностей оценивать себя, умения наблюдать со стороны за своими действиями процессом обучения и мотивировать себя. Письменный самоанализ можно провести в рамках составления учебного дневника. Самоанализ обязательно должен быть в портфолио или в отчете о практике, может быть полезным в роли обобщающего заключения практической работы. Самоанализ может быть проведен в устной форме, например как парное или групповое интервью, в форме беседы , обсуждения .Самоанализ можно делать 2 раза : при планировании процесса обучения и после его окончания.

Критерии оценивания:

- действия, совершенные во время исполнения работы, планирование, исполнение, анализ;
- анализ: что ты исполнил хорошо, в чем ты не уверен, что не выполнено;
- сильные стороны ;
- описание условий, нуждающихся в развитии;
- пути работы над слабыми сторонами;

12.КУРСОВАЯ РАБОТА

В курсовой работе содержатся теоретические знания . полученные в ходе усвоения курса. Учитываются современные научные достижения по теме,приведены факты,примеры,учитываются также планирование экономики в сфере управления отраслью, инновационный опыт в отрасли организации.

Критерии оценивания:

- содержание работы соответствует теме раздела;
- работа актуальна, содержатся материалы самостоятельного исследования;
- основные части работы показаны на теоретическом уровне;

13.САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Самостоятельная работа-вид учебной деятельности студентов, выполняется без участия преподавателя, необходимая цепочка учебного процесса. самостоятельная работа выполняется во внеаудиторное время. Выполняется индивидуально, парами или в виде коллективной работы. Самостоятельная работа обеспечивает возможность выбора заданий. Характер заданий должен быть активным, творческим.

Виды самостоятельной работы : лабораторная работа , выполнение заданий дома, подготовка к лекции. семинару, выполнение реферата, выполнение заданий проекта;

Критерии оценивания:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных на занятиях;
- самостоятельное усвоение учебного материала, дополнительной информации;
- точная постановка задачи;
- знание навыков исполнения работы студентами

14.КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Контрольная работа – форма проверки и усвоения студентами знаний, получение информации о характере активности и самостоятельности студентов в учебном процессе, проверка эффективности форм и методов учебной деятельности. Виды контрольных работ: экзаменационная, текущая, графическая, практическая, индивидуальная.

Критерии оценивания:

- освоение учебного материала;
- закрепление знаний и умений, полученных на уроке;
- активность самостоятельности студентов

15.ДИКТАНТ

Диктант – вид письменной работы по проверке знаний студентов над материалом грамматического, пунктуационного и орфографического характера.

Виды диктантов: текстовый, словарный, проверочный, объяснительный, разборочный.

Критерии оценивания:

- отсутствие грамматических ошибок;
- усвоение пройденных тем;
- развитие словарного запаса слов через восприятие текста;
- расширение познания мира студентами через восприятие текста

16.ТЕСТ

Тест- метод проверки усвоения знаний и навыков.

Тестовое задание состоит из вопросов и листа вариантов ответов. Студент выбирает оптимальный, на его взгляд, вариант.

Критерии оценивания:

- ответы на вопросы даны в полном объеме;
- отсутствие грамматических и стилистических ошибок;
- усвоение программного материала;

Политика оценивания:

Каждый студент с начала изучения курса должен четко и ясно себе представлять, как его будут оценивать. В результате чего, должна быть спрогнозирована будущая перспектива академической успеваемости.

Линия оценивания ECTS

Оценка ECTS	Оценка по курсу	Итоговый максимальный балл	Определение
A	«5» отлично	95-100	A- "лучше всех" минимальное количество ошибок
B		85-94	B - "отлично" допущены некоторые ошибки
C	«4»хорошо	70-84	C "хорошо"- несколько грубых ошибок.
D	«3» удовлетворительно	60-69	D - "удовлетворительно" очень грубые ошибки, плохой результат
E			E - ("средне") отвечает минимальным требованиям
F x	«2» Неудовлетворительно	30-49	Fx - "неудовлетворительно" повторная сдача
F		0-29	F - "хуже всех" повторная сдача всего пройденного материала

Проставление оценок

№	Форма проведения занятия.	Кол-о часов на семестре	Кол-во за нятий	Количество баллов за 1 занятие (за академический час)	Итоговый Максимальный
1	Лекционная занятия	64	32	0,3 балл за посещение	9,5
2	Практическая занятия	62	31	0,5 балл за посещение 0,6 балла за готовность и активность по изучаемой теме на одном занятии.	15 18,6
3	СРС	84	42	0,5 баллов за выполнение одной темы СРС.	21
4	Баллы рубежного контроля				20
5	Экзамен				20
6	Всего:	120	60		100

Вопросы для экзамена:

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда.
5. Другие классификации гостиниц.
6. Транзитные гостиницы.
7. Гостиницы развлекательного и курортного предназначения.
8. Отели делового назначения.
9. Гостиницы для временного и постоянного проживания.
10. Организационно-управленческая структура МГК.
11. Формы управления гостиничным предприятием.
12. Понятие о гостиничной цепи.
13. Виды гостиничных цепей.
14. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
15. Типовая структура управления гостиницей.
16. Структура гостиничных услуг.
17. Основные службы гостиницы и их назначение.

18. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента).
19. Служба безопасности.
20. Инженерно техническая служба
21. Служба эксплуатации номерного фонда.
22. Основные функции службы приема и размещения
23. Бронирование.
24. Заселение гостя в номер и расчеты с проживающими.
25. Консьерж-деск.
26. Особенности службы питания гостиничного комплекса.
27. Обслуживание в номерах
28. Room Service.
29. Банкетная служба гостиницы.
30. Состав и функции коммерческой службы в отеле.
31. Общая характеристика финансовой службы гостиницы.
32. Экономическая структура гостиничного предприятия.
33. Показатели деятельности гостиничного предприятия.
34. Мотивация сотрудников.
35. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.
36. Европейские системы классификации гостиниц: Франция, Великобритания, Германия.
37. Европейские системы классификации гостиниц: Греция, Испания, Швеция.
38. Системы классификации гостиниц в США и Мексике.
39. Самый крупный отель в мире и самый роскошный отель в мире.
40. Капсульные отели.
41. Функции управления предприятием.
42. Методы управления.
43. Стили управления предприятием.
44. Понятие фирменного стиля и его особенности на предприятии индустрии гостеприимства.
45. Элементы фирменного стиля. 48. Носители фирменного стиля.
46. Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии.
47. Правовые основы, государственное регулирование гостиничной деятельности.
48. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения
49. Оценка конкурентной среды гостиничных предприятий.
50. Оценка эффективности гостиничной деятельности

Требования преподавателя:

К критериям оценки относится логичность изложения ответа, умение анализировать, активное участие на занятиях. На результат оценок также будут влиять невыполнение задания, пропущенные без уважительных причин занятия, не сданные к установленному сроку рефераты к установленному сроку рефераты и доклады, неподобающее поведение во время занятий.

При посещении занятий следует соблюдать следующие правила:

1. Не опаздывать на занятия
2. Не пропускать занятия без уважительного причин .
3. Пропущенные занятия отрабатывать в указанное преподавателем время
4. Активно участвовать на занятиях, добросовестно выполнять все задания.
5. Согласно календарному графику учебного процесса вовремя сдавать все виды контрольных заданий.
6. Не выходить из аудитории без разрешения преподавателя
7. Выключать сотовые телефоны и плееры
8. Вести себя подобающе, соблюдать этику поведения в общественном месте

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. Электронно-библиотечная система "znanium.com" <http://znanium.com/bookread.php?book=222931>
3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко, М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 0

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=390761>

5. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

Дополнительная литература:

1. Иванов, Вячеслав Владиславович. Гостиничный менеджмент: [справочное пособие] Москва: ИНФРА-М, 2007.383 с.

2.Квартальнов В.А., Зорин И.В., Плахова Л.С. Менеджмент туризма. Туризм как вид деятельности. Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2001. - 288 с.

3.Ляпина, Ирина Юрьевна. Материально-техническая база и оформление гостиниц и турком-плексов: учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования по спец. 2302 "Гос-тинич. сервис" Москва: Академия, 2004.249

4. Балашова, Екатерина Андреевна. Гостиничный бизнес: как достичь безупречного сервиса Москва; Санкт-Петербург: Вершина, 2007.205 с. Дополнительная литература 1. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с

5. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430064>

6. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.

7. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества. Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014. – 491 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389952>

Интернет-ресурсы:

1. Административно-управленческий портал - www.aup.ru
- 2.Маркетинг. Менеджмент - www.marketing-magazine.ru
3. Новости гостиничного бизнеса - www.hospitality.ru

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ИССЫК-КУЛЬСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

"Согласовано"

«Утверждаю»

Протокол УМС

" 3 " 09 2020г

Для специальности 100105 Организация обслуживания в гостиницах и туристических
комплексах



ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

(Syllabus)

Дисциплина География туризма

Курс 3

Семестр 5

Зачет (семестр) 5

Экзамен _____

Количество часов по учебному плану 54

Количество кредитов 3

Из них:

Лекция 30

Практическая занятия 24

Курсовая работа _____

СРС 36

Силлабус составлен преподавателем Курманбековой А.К.

Согласно учебного плана ИКИПК, на основе Положения о рабочей программе дисциплины.

Инспектор методист:

А.Б.Мамбетова

Дисциплина: География туризма

Группа: 100105 "Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах"

Преподаватель: Курманбекова Айгокул Курманбековна

Конт . тел: 0703323223

Цель и задачи дисциплины:– Целями освоения дисциплины География туризма является формирование компетенций посредством изучения основных туристских макрорегионов мира, их туристской специализацией, формирование знания об их географических, социально-экономических особенностях и туристско-рекреационных ресурсах; об основных курортах и туристских центрах мира; развить навыки сравнительного анализа.

Задачи изучения дисциплины: - В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- оценивать влияние географических факторов на развитие туризма в регионах мира;
- работать со справочными и информационными материалами по страноведению, географии туристских ресурсов и регионоведению;
- собирать актуальную информацию об инфраструктуре туристских центров, экскурсионных объектах, правилах пересечения границ и специфике организации туризма в различных регионах мира

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- особенности влияния географических факторов на развитие туризма;
- основы туристского районирования;
- основные закономерности размещения туристских ресурсов в крупных туристских регионах мира ;
- географию крупных туристских центров мира и специфику их туристской инфраструктуры;
- методику работы со справочными и информационными материалами по страноведению,
- географии туристских ресурсов и регионоведению.

Пререквизиты: перечень дисциплин, содержащих знания, умения и навыки, необходимых для освоения данной дисциплины.

- Экономика в гостеприимстве
- Этикет и сервис
- Организация гостиничного дела
- Организация туристической деятельности

Постреквизиты: перечень дисциплин, для изучения которых требуются знания, умения и навыки по завершении изучения данной дисциплины.

- Организация туризма;
- Инфраструктура сервиса;

- Индустрия гостеприимства;
- Мировое гостиничное хозяйство;
- Организация гостиничного дела.

Требования курса:

- посещение занятий обязательно. В качестве поощрения студент не имеющий «нб» в журнале получает дополнительные 10 баллов.
- на занятие приходите подготовленными;
- не опаздывать на занятия;
- не разговаривать во время занятий, не жевать резинку, не читать газеты;
- отключить сотовый телефон;
- не пропускать занятия - в случае болезни предоставить справку, в отсутствии справки – объяснительную;
- пропущенные занятия отрабатывать по темам пропущенного занятия;
- своевременно и старательно выполнять задание преподавателя;
- быть пунктуальным, аккуратным и обязательным.

Содержание и темы дисциплин

№	Лекционные занятия	Кол часов	Исполь. мые лит	Примечание
1	Туризм как вид социально-экономической деятельности	2	1,2	
2	Мировые туристические ресурсы	2	1	
3	География международного туризма	4	1,2,3	
4	Туризм и туристские ресурсы Еврпейского региона	2	1,2,	
5	Туристские ресурсы Северной Америки	4	1,2,3,	

6	Латинская Америка	4		
7	Австралийско- Океанийский регион	4	1.2.3	
8	Туризм в странах Азии	2	1.2.3.4	
9	Африканский регион	4	1.3	
10	Туризм Кыргызстана.	2	1.4	
11	Итоговое занятие	4	1.2	
	итого	34		

Тематический план практических занятий

№	Лекционные занятия	Название глав и тем	Количество часов	Форма выполнения
1	Туризм как вид социально-экономической деятельности	Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции	2	Письменная работа
2	Мировые туристические ресурсы	Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса	2	Устная работа
3	География международного туризма	Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	2	Письменная работа
4	Туризм и туристские ресурсы Евространского региона	Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	2	Устная работа
5	Туристские ресурсы Северной Америки	Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	2	Класстер
6	Латинская Америка	Ресторанный дизайн блюд	2	Письменная работа
7	Австралийско- Океанийский регион	Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов	2	Устная работа
8	Туризм в странах Азии	Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	2	Интервью

9	Африканский регион	Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни	2	Письменная работа
10	Туризм Кыргызстана.	Холодные и смешанные Напитки.	2	Письменная работа
11	Итоговое занятие		-	
	итого	Всего	20	

График самостоятельной работы студента

	Тема	Кол. часов	Форма контроля	Примечание
1	Рекреационный и туристский район, их основные признаки	2	Письменная работа	
2	Биоклимат. Комплексная рекреационная оценка климатических условий.	2	Письменная работа	
3	География основных центров лечебно- оздоровительного туризма в мире: Восточная и Центральная Европа, Ближний Восток, Африка	4	Кластер. Вена диаграмма	
4	География основных центров лечебно-оздоровительного туризма в мире.	2	Письменная работа	
5	Зимние и Летние Олимпийские игры. Влияние туризма на выбор места проведения Олимпийских игр.	4	Письменная работа	
6	География приключенческого туризма, его особенности	2	Устная работа	
7	Характеристика экстремального туризма.	2	Кластер диаграмм.	
8	Популярные места лыжного отдыха - Австрия, Андорра, Франция, Швейцария, Болгария, Италия, Швейцария, Норвегия	2	Устная я работа	
9	Характерные особенности туризма отдыха и развлечений, их отличие от других видов туризма	2	Письменная работа	
10	Меридиональная направленность туристских потоков	2	Устная я работа	

11	Характеристика основных потоков туристских путешествий с целью отдыха и развлечений в Европе, Азии других регионов мира.	2	Кластер диаграмм.	
12	География экскурсионного туризма религиозной тематики.		Устная работа	
13	География научного туризма с религиозноведческими целями, его особенности		Кластер диаграмм.	
14	Понятие Business Travel (деловой туризм). Характеристика потоков делового туризма страны. Европы, США, Канады, Юго-Восточной Азии, Африки и России.		Устная работа	
15	Итоговый контроль		Тестирование	
Итого		36		

Методические рекомендации по организации СРС

Самостоятельная работа студентов является наиболее продуктивной формой образовательной и познавательной деятельности студента в период обучения. Текущая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студентов, развитие практических умений. Текущая самостоятельная работа включает в себя: работу с лекционным материалом, опережающую самостоятельную работу, подготовку к промежуточной аттестации и экзамену.

Контроль самостоятельной работы студентов и качество освоения дисциплины осуществляется посредством:

- опроса студентов при проведении практических занятий;
- проведения контрольных работ;
- проверки выполнения домашних заданий.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы
- учебные стулья
- доска классная
- рабочий стол преподавателя
- стул для преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- телевизор

Оценочный фонд

1. Комплексный экзамен
2. Доклад
3. Анализ
4. Практическая работа
5. Реферат
6. Эссе
7. Интервью
8. Портфолио
9. Проект
10. Решение проблем
11. Самоанализ
12. Курсовая работа
13. Самостоятельная работа
14. Контрольная работа
15. Диктант
16. Тест

1. КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН

Комплексный экзамен – с его помощью одновременно и всесторонне оценивается большой объем материала, лучше всего этот метод подходит для проверки всей программы. Комплексный экзамен состоит из нескольких частей, например, письменный тест ,практическая работа, интервью , анализ случая , доклад или проект. В области предпринимательства в качестве комплексного экзамена может выступать составление бизнес-плана, содержащего описание бизнес-идеи, анализ рынка, бюджет основания предприятия, возможные источники финансирования и план работы на первые 2 года

Критерии оценивания:

- содержание соответствует теме раздела и специальности;
- каждая часть экзамена оценивается согласно вида работы
- дан анализ уровня исследования теории проблемы
- показано знание нормативной базы
- теория соответствует практике
- наглядный материал доказывает заключение и итоги

2.ДОКЛАД

Доклад- устное представление подготовленного материала, можно представлять результаты индивидуальной или групповой работы, доклад может быть проиллюстрирован, в докладе можно оценить смысловое содержание материала, умение докладчика выступать перед аудиторией, отвечать на задаваемые вопросы , защищать свою точку зрения

Критерии оценивания доклада :

- представлен материал по заданной теме
- показан, что материал составлен логично;
- обоснованы все высказанные во время доклада утверждения;
- докладчик выражается понятно;
- длительность выступления от 2 до 5 минут

3.АНАЛИЗ

Вопросы анализа могут быть заранее оговорены. Анализ можно комбинировать, иллюстрировать с помощью средств визуализации

- длительность выступления должна быть от 2 до 5 минут

Критерии оценивания анализа:

- знание и правильное использование терминологии
- обоснование своего хода мыслей и точки зрения
- владение темой
- использование иллюстративного материала
- оформление работы

4.ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

В процессе решения практического задания студент демонстрирует навыки , которыми он овладел в течении какого –то периода, результатом практической работы обычно является что-то конкретное, например, строительная конструкция , выполненная работа, изделие ручной работы, рисунок . В профессиональном образовании практическая работа является наиболее характерным методом оценивания, Практическая работа может быть связана с такими методами оценивания , как анализ , беседа и самоанализ. Если надо узнать , связали ли студенты теорию с практикой , то практическую работу можно комбинировать с интервью или отчетом

Критерии оценивания практических работ :

- планирование рабочего процесса

- осуществление рабочего процесса или демонстрация практических навыков
- результат работы
- техника безопасности
- охрана окружающей среды и гигиена труда

5.РЕФЕРАТ

Реферат – доклад на определенную тему, составленный на основе материала других авторов и источников(справочников, учебников , статей). Написание реферата предполагает сравнение и синтез полученной из разных источников информации.в работе должны быть представлены ссылки на источник информации. Реферат можно использовать в качестве основы для доклада по теме исследовательской работы. Реферат – это хороший способ оценить умение находить и использовать профессиональную литературу, навыки функционального чтения , умение анализировать и письменно выражать свои мысли.

Критерии оценивания :

- использованы современные научные источники, достаточные для охвата темы в нужном объеме
- материал использованных источников соответствует теме реферата
- представлены аргументы –за и –против
- части работ ы связаны между собой , имеют логическое строение
- студенты сравнивают схожие и отличающиеся моменты в точках зрения из разных источников
- работа оформлена в соответствии с руководством по оформлению, ссылки на источники проставлены

6.ЭССЕ

ЭССЕ- выражение индивидуальных впечатлений и соображений автора по заданной или выбранной теме. В эссе есть вступление , основная часть. заключение.При написании эссе можно сослаться на мнения других авторов. Темы эссе должны касаться жизни общества , его ценностей и морали, через написание эссе студенты систематизируют и упорядочивают свои знания,связывая между собой разные темы Умение писать эссе является хорошей основой для написания дипломной работы.Принципы написания эссе : составление наброска, написание черновика, редактирование текста

Критерии оценивания :

- студент излагает свои мысли по заданной теме

-иллюстрирует свою позицию по данному вопросу примерами из литературы и соответствующими статистическими данными обосновывает свою позицию объясняет, как идеи, описанные в периодических изданиях, могут принести пользу в заключении эссе повторяется главная мысль

7.ИНТЕРВЬЮ

ИНТЕРВЬЮ – метод оценивания , при котором преподаватель или комиссия задает студенту вопросы по пройденному теоретическому материалу, оно хорошо подходит для оценивания навыков владения иностранным языком , для оценки знаний , полученных опытным путем , а также для подведения итогов практики . Интервью помогает студентам развивать способности к самовыражению и дает самое полное представление об их знаниях и понимании обсуждаемой темы. Предпосылкой успешного интервью является непринужденная атмосфера и непредвзятое, дружелюбное отношение преподавателя к студентам. нельзя торопить с ответом . студенту нужно дать время на то , чтобы вспомнить и обдумать необходимые для ответа факты . Очень важно , чтобы вопросы были понятными и конкретными

Критерии оценивания интервью:

- приведено как минимум 5 примеров
- описаны технологии изготовления
- описаны способы
- корректно использована профессиональная терминология

8.ПОРТФОЛИО

ПОРТФОЛИО- собранная с какой-то целью коллекция работ студента. С помощью портфолио можно оценить и сам процесс обучения , и его результаты , Портфолио можно составлять разными способами : это простое или тематическое собрание работ или портфолио развития студента , для составления рабочего портфолио студент собирает свои работы в течение всего процесса обучения. В рабочих портфолио могут содержаться тематические наброски идей или практических работ , опросники , эскизы, решения задач. Тематические портфолио содержат материалы , связанные одной темой .Для этого выбираются лучшие работы, сделанные учащимися в течение определенного учебного периода. Портфолио по своей сути является комбинированным методом , частями которого являются более простые методы оценивания . Например , студент может собрать в

портфолио ,наброски, примеры работ, контрольные работы, фотографии, примеры сочиненных отрывков.

При оценке портфолио можно сначала рассматривать отдельные работы , затем все собрание работ ,можно сразу оценивать портфолио целиком

Критерии оценивания:

- оценивается учебный процесс, его результаты;
- есть результат практического задания;
- есть обобщение материалов, собранных в ходе всего периода обучения;
- есть наброски идей, лист опросов, эскизы, решения задач, примеры работ, рисунки;
- в тематическом портфолио материалы, связанные одной темой;

9.ПРОЕКТ

ПРОЕКТ – метод оценивания, состоящий из нескольких частей, имеющий определённую структуру .Классические части проекта – планирование проектной деятельности , осуществление проекта и отчетность . Длительность проекта обычно predetermined , а цели заранее оговорены ,В ходе проекта осуществляются реальные действия , что мотивирует студентов к участию в проекте и подготовку их к будущим профессиям. В рамках проекта можно провести подготовку выставки ремесленных изделий , построить уличную мебель для парка, провести тематический день для пенсионеров.

Части проекта можно оценивать по отдельности или целиком, в ходе проекта можно оценить умение планировать время, умение ставить перед собой цели и задачи, затем двигаться в сторону их выполнения, а также навыки командной работы. Составление отчета предполагает демонстрацию ИКТ-навыков и навыков владения родным или иностранным языками. Отчет о проекте можно представить в виде доклада или защиты, аудитория оценивает происходящее , тем самым развивая свои навыки оценивания, одновременно учится замечать собственные сильные и слабые стороны.Проект можно оценивать с точки зрения разных его участников: студент или группа студентов могут указать в отчете, насколько по их мнению, проект был успешен , обосновать , почему ; оценивать проект могут и другие студенты, например, команды других проектов , в числе тех , кто оценивает проект , могут быть не только преподаватели, но и работодатели, обратную связь проекту могут дать клиенты , на которых была направлена услуга или продукция

Примеры проектов:

- неделя народной кухни-спланированные и проведение компании по знакомству с кухнями конкретных стран , которая включает в себя приготовление и дегустацию блюд этих кухонь

- пошив женского жакета по заказу клиента

-реставрация предмета старой мебели

-проведение мероприятия открытия туристического сезона

-составление и верстка электронной газеты

-весенний концерт музыки определенного композитора

Критерии оценивания(оформлении проекта)

- цели проекта , проектная деятельность и результаты связаны между собой

- описаны пожелания заказчика проекта

- ожидаемые результаты проекта соответствуют пожеланиям заказчика

-результаты проекта позволяют достичь целей проекта

-бюджет проекта находится в равновесии и покрывает все статьи расходов

-описана рекламная кампания проект

10.РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ – метод оценивания, в ходе которого студенты анализируют суть возникшей проблемы, причины ее возникновения, предлагают решения этой проблемы. Этот метод помогает оценить умение найти нужную информацию, умение анализировать , отличать нужное от ненужного, умение находить возможные решения и самое главное , оценивать знания студентов .В качестве метода оценивания, решение проблем , хорошо использовать как отдельно , так и в комбинации с другими методами.Например , он может быть частью большой письменной работы или одним из вопросов интервью. Можно попросить студента описать какой-нибудь сложный случай , с которым пришлось столкнуться, или провести анализ опыта, полученного во время практики или трудовой деятельности. Показателем профессионального развития является способность замечать все более сложные проблемы и находить пути для их решения.

Критерии оценивания:

названы возможные повреждения и причины их возникновения

-в решении проблемы изложены этапы работы

выбранные способы реставрации основываются на пройденном в в процессе обучения теоретическом материале

- произведены все необходимые для реставрации математические расчеты о площади, объеме, количестве нужных материалов и их общей стоимости

- выбранное решение содержит в себе описание возможных опасностей и способов обеспечения безопасности в ходе реставрационных работ

- предложенное решение применимо в реальной ситуации, экономно и обосновано

11.САМОАНАЛИЗ

САМОАНАЛИЗ – одна из форм формирующего оценивания. Используя самоанализ, студент может оценить свои знания, рабочий процесс или соответствие результата критериям оценивания. Цель этого метода – увеличение способности студента участвовать в процессе непрерывного образования, для формирования человека, который способен анализировать и управлять собой, необходимо, чтобы его способности адекватно оценивать себя постоянно развивались..

Участие в оценивании своих действий закладывает основы для развития в студенте способностей оценивать себя, умения наблюдать со стороны за своими действиями процессом обучения и мотивировать себя. Письменный самоанализ можно провести в рамках составления учебного дневника. Самоанализ обязательно должен быть в портфолио или в отчете о практике, может быть полезным в роли обобщающего заключения практической работы. Самоанализ может быть проведен в устной форме, например как парное или групповое интервью, в форме беседы, обсуждения. Самоанализ можно делать 2 раза: при планировании процесса обучения и после его окончания.

Критерии оценивания:

- действия, совершенные во время исполнения работы, планирование, исполнение, анализ;

- анализ: что ты исполнил хорошо, в чем ты не уверен, что не выполнено;

- сильные стороны;

- описание условий, нуждающихся в развитии;

- пути работы над слабыми сторонами;

12.КУРСОВАЯ РАБОТА

В курсовой работе содержатся теоретические знания, полученные в ходе усвоения курса. Учитываются современные научные достижения по теме, приведены

факты, примеры, учитываются также планирование экономики в сфере управления отраслью, инновационный опыт в отрасли организации.

Критерии оценивания:

- содержание работы соответствует теме раздела;
- работа актуальна, содержатся материалы самостоятельного исследования;
- основные части работы показаны на теоретическом уровне;

13. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Самостоятельная работа-вид учебной деятельности студентов, выполняется без участия преподавателя, необходимая цепочка учебного процесса. самостоятельная работа выполняется во внеаудиторное время. Выполняется индивидуально, парами или в виде коллективной работы. Самостоятельная работа обеспечивает возможность выбора заданий. Характер заданий должен быть активным, творческим.

Виды самостоятельной работы : лабораторная работа , выполнение заданий дома, подготовка к лекции. семинару, выполнение реферата, выполнение заданий проекта;

Критерии оценивания:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных на занятиях;
- самостоятельное усвоение учебного материала, дополнительной информации;
- точная постановка задачи;
- знание навыков исполнения работы студентами

14. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Контрольная работа – форма проверки и усвоения студентами знаний, получение информации о характере активности и самостоятельности студентов в учебном процессе, проверка эффективности форм и методов учебной деятельности. Виды контрольных работ: экзаменационная, текущая, графическая, практическая, индивидуальная.

Критерии оценивания:

- освоение учебного материала;
- закрепление знаний и умений, полученных на уроке;
- активность самостоятельности студентов

15.ДИКТАНТ

Диктант – вид письменной работы по проверке знаний студентов над материалом грамматического, пунктуационного и орфографического характера.

Виды диктантов: текстовый, словарный, проверочный, объяснительный, разборочный.

Критерии оценивания:

- отсутствие грамматических ошибок;
- усвоение пройденных тем;
- развитие словарного запаса слов через восприятие текста;
- расширение познания мира студентами через восприятие текста

16.ТЕСТ

Тест- метод проверки усвоения знаний и навыков.

Тестовое задание состоит из вопросов и листа вариантов ответов. Студент выбирает оптимальный, на его взгляд, вариант.

Критерии оценивания:

- ответы на вопросы даны в полном объеме;
- отсутствие грамматических и стилистических ошибок;
- усвоение программного материала;

Политика оценивания:

Каждый студент с начала изучения курса должен четко и ясно себе представлять, как его будут оценивать. В результате чего, должна быть спрогнозирована будущая перспектива академической успеваемости.

Линия оценивания ECTS

Оценка ECTS	Оценка по курсу	Итоговый максимальный балл	Определение
A	«5» отлично	95-100	A- “лучше всех” минимальное количество ошибок B - “отлично”

В		85-94	допущены некоторые ошибки
С	«4»хорошо	70-84	С «хорошо» - несколько грубых ошибок.
Д	«3» удовлетворитель но	60-69	Д «удовлетворительно» очень грубые ошибки. плохой результат Е - («средне») отвечает минимальным требованиям
Е			
Ф х	«2» Неудовлетворит ельно	30-49 0-29	Фх «неудовлетворительно» повторная сдача Ф - «хуже всех» повторная сдача всего пройденного материала

Проставление оценок

№	Форма проведения занятия.	Кол-во часов на семестре	Кол-во за нятий	Количество баллов за 1 занятие (за академический час)	Итоговый Максимальный
1	Лекционная занятия	34	19	0.5 балл за посещение	9.5
2	Практическая занятия	20	17	1 балл за посещение 0.5 балла за готовность и активность по изучаемой теме на одном занятии.	17 8.5
3	СРС	36	24	1 баллов за выполнение одной темы СРС.	24
4	Баллы рубежного контроля				20
5	Зачет				20
6	Всего:	90	45		100

Вопросы для зачета:

1. Туризм как экономическая и социальная категория.
2. Территориальная система туризма и ее элементы.
3. Туристская инфраструктура как фактор развития международного туризма.
4. Обслуживающий персонал и орган управления как факторы развития международного туризма.
5. Природно-рекреационные ресурсы, их влияние на развитие международного туризма.
6. Культурно-исторические рекреационные ресурсы, их влияние на развитие международного туризма.
7. Методы оценки рекреационных ресурсов для развития различных видов международного туризма.
8. Объекты всемирного наследия ЮНЕСКО. Их роль в развитии международного туризма.
9. Классификация видов и форм туризма по различным критериям.
10. Рекреационный туризм: особенности развития, основные формы.
11. Спортивный туризм: активный и пассивный. Развитие спортивного туризма.
12. Познавательный туризм: тенденции развития, основные формы.
13. Деловой туризм. Центры делового туризма.
14. Религиозный туризм. Центры паломничества.
15. Экологический туризм. Национальный парк как рекреационный ресурс.
16. Лечебно-оздоровительный туризм: тенденции развития, основные формы. Типы курортов.
17. Развитие лечебно-оздоровительного туризма в Европе.
18. Пространственная структура мирового туристского рынка
19. Классификация факторов развития туризма.
20. Туристские регионы мира по районированию ЮНВТО. Тенденции развития туризма в макро и мезорегионах.
21. Методика создания туристского образа страны
22. Туристский баланс страны. Факторы развития пассивного и активного туризма.
23. МІСЕ туризм: современные тенденции развития.
24. Северная Европа на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
25. Западная Европа на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
26. Южная и Средиземноморская Европа на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.

27. Центральная и Восточная Европа на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
28. Северная Америка на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
29. Карибский бассейн на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
30. Южная и Центральная Америка на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
31. Южная Азия на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
32. Юго-Восточная Азия на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
33. Восточная Азия на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
34. Австралия и Океания на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
35. Ближний Восток на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
36. Африка на мировом туристском рынке. Виды туризма. Основные туристские центры.
37. Франция на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
38. Турция на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
39. Израиль на мировом туристском рынке : особенности туристского предложения.
40. Грузия на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
41. Германия на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
42. Мексика на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
43. Норвегия на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
44. Казахстан на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
45. Чехия на мировом туристском рынке: особенности туристского предложения.
46. Современные тенденции динамики развития международного туризма. Страны-лидеры международного туризма по прибытиям, доходам и расходам на международный туризм.

Требования преподавателя:

К критериям оценки относится логичность изложения ответа, умение анализировать, активное участие на занятиях. На результат оценок также будут влиять невыполнение задания, пропущенные без уважительных причин занятия, не сданные к установленному сроку рефераты к установленному сроку рефераты и доклады, неподобающее поведение во время занятий.

При посещении занятий следует соблюдать следующие правила:

1. Не опаздывать на занятия
2. Не пропускать занятия без уважительной причины .
3. Пропущенные занятия отрабатывать в указанное преподавателем время
4. Активно участвовать на занятиях, добросовестно выполнять все задания.
5. Согласно календарному графику учебного процесса вовремя сдавать все виды контрольных заданий.
6. Не выходить из аудитории без разрешения преподавателя
7. Выключать сотовые телефоны и плееры
8. Вести себя подобающе, соблюдать этику поведения в общественном месте

Список использованной литературы.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Арбузов А.Ф. География туризма: учебник для студ. сред. проф. образования/ А.Ф. Арбузов. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 160 с.
2. География туризма/ М.В. Асташкина, О.Н. Козырева, А.С. Кусков, А.А. Санинская: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА_М, 2010. – 430 с.
3. Косолапов А.Б. География российского внутреннего туризма: учебное пособие / А.Б. Косолапов. – М.: КНОРУС, 2009. – 272 с.

Дополнительная:

1. Александрова А.Ю. Международный туризм / А.Ю. Александрова. – М.: «Аспект Пресс», 2008. – 470 с.
2. Александрова А.Ю. География мировой индустрии туризма / А.Ю. Александрова. – М. : «Аспект Пресс», 2007. – 461 с.

3. Гуляев В.Г. Организация туристской деятельности / В.Г. Гуляев. – М.: «НОЛИДИС», 2008. – 123 с.
4. Колотова Е.В. Рекреационное ресурсведение : Учебное пособие / Е.В. Колотова. – М.: «Советский спорт», 2008. – 35 с.

программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1.https://www.sgu.ru/sites/default/files/education/programs/2017/03/restorannoe_delo.pdf

2.https://studopedia.su/16_128520_programmnoe-obespechenie-i-internet-resursi.html