

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОРГАНИЗАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль): «Организация туристской деятельности»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма - 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з. е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	50(1,39)	14(0,39)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	48(1,33)	12(0,33)
• лекции	24(0,67)	6(0,17)
• практические	24(0,67)	6(0,17)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	105(2,92)	159(4,42)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	25(0,69)	7(0,19)
Итого	180(5)	180(5)

Козар Н.К., Козар А.Н. Организация средств размещения: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 г. – 57 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Организация средств размещения» по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, направленность «Организация туристской деятельности» составлена Козар Н.К. доцентом кафедры «Естественные дисциплины, сервис и туризм» и Козар А.Н. доцентом кафедры «Естественные дисциплины, сервис и туризм» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «14» декабря 2015 г. № 1463, и учебными планами по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) от 10.05.2018, протокол № 3

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Козар Н.К., Козар А.Н. 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	6
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	9
5.3. Разделы, темы дисциплины и виды занятий .....	9
6. Лабораторный практикум .....	11
7. Практические занятия (семинары) .....	11
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	13
9. Самостоятельная работа студента .....	13
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	17
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	18
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	18
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	19
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	19
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	20
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии .....	21
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>23</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	24
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины .....	24
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	24
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции .....	24
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	27
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации .....	36
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине .....	37
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине .....	40
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине .....	40
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>42</b>
<b>ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ .....</b>	<b>43</b>
<b>ТЕМЫ ДОКЛАДОВ .....</b>	<b>46</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ .....</b>	<b>47</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №1 .....</b>	<b>50</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 .....</b>	<b>54</b>

## **1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью данной дисциплины является приобретение студентами знаний об особенностях организации средств размещения, ознакомление с видами гостиничных предприятий, оснащением помещений и организацией процесса обслуживания.

Задачи преподавания дисциплины:

– формирование у студентов представлений о видах средств размещения и их отличительных особенностях.

– выработка у студента четкого понимания процесса оказания услуг средствами размещения.

– приобретение студентами навыков самостоятельной работы с литературой.

– расширение кругозора студентов об организации зданий и помещений средств размещения, оснащении их в зависимости от функционального назначения

– овладение навыками комплексного использования знаний при оценке современных технологий гостеприимства.

– формирование высокого уровня культуры и знаний в сфере гостеприимства.

– приобретение необходимых знаний для дальнейшего обучения по специальности.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Менеджмент в туристской индустрии (ПК-4; ПК-13)

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-10 - готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий;

ПК-13 - способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований

потребителей и (или) туристов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-10 ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности организации разнообразных средств размещения;</li> <li>– требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий;</li> <li>– основные помещения средств размещения, их функциональная организация;</li> <li>– цикл обслуживания в средствах размещения;</li> <li>– виды номеров и требования по их оснащению;</li> <li>– особенности организации питания в средствах размещения;</li> <li>– технологию обслуживания номерного фонда;</li> <li>– обеспечение безопасности в средстве размещения;</li> <li>- современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес..</li> </ul>	<p><i>Доклад Тесты</i></p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;</li> <li>- проводить исследования с применением современных методов и интерпретировать полученные результаты;</li> <li>- анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения;</li> <li>- эффективно использовать понятийный аппарат;</li> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения;</li> </ul>	<p><i>Практические задания</i></p>
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии,</li> <li>- навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации.;</li> <li>- навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</li> <li>- методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</li> </ul>	<p><i>Контрольная работа</i></p>

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	50	50
Аудиторные занятия всего, в том числе:	48	48
Лекции	24	24
Практические занятия	24	24
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	105	105
Другие виды самостоятельной работы:	105	105
Вид промежуточной аттестации – экзамен	25	25
ИТОГО:	часов	180
	зач. ед.	5

##### *заочная форма обучения*

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14	14
Аудиторные занятия всего, в том числе:	12	12
Лекции	6	6
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	159	159
Другие виды самостоятельной работы:	159	159
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	180
	зач. ед.	5

#### 5. Содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

**Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.**

1. Функциональное назначение средств размещения.
2. Модель размещения гостиниц в планировочной структуре города.
3. Основные факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса.
4. Архитектурное решение и интерьер гостиничного комплекса. Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения.
5. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения.
6. Строительные нормы и правила.

## **Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий**

1. Требования к планировке здания гостиницы. Место для стоянки автомобилей при гостиницах.

2. Помещения разного функционального назначения в отеле (блок приёмно-вспомогательных помещений; блок помещений жилой группы; блок помещений питания; блок помещений администрации; блок подсобных и хозяйственных помещений).

3. Схемы функциональной организации гостиниц различной вместимости.

4. Системы жизнеобеспечения гостиницы: водоснабжение, отопление, оснащение.

5. Принципы и требования планировочных решений размещения оборудования в помещениях гостинично-ресторанных комплексов с учетом последовательности операций технологических процессов в этих помещениях и заданного масштаба.

## **Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц**

1. Система классификации гостиниц и других средств размещения в России.

2. Порядок определения категории гостиницы.

3. Требования, предъявляемые к гостиницам разных категорий.

## **Тема 4. Интерьеры средств размещения**

1. Определение понятия «интерьер». Утилитарная и эстетическая функции интерьера. Основные особенности и компоненты интерьера.

2. Близость к потребителю гостиничных услуг. Динамический характер. Экономическая целесообразность интерьера.

3. Пространственная форма – оболочка интерьера. Ограждающие элементы. Предметное наполнение интерьера. Композиция. Виды композиций. Связь между решением внутреннего пространства и внешним оформлением здания. Средства усиления выразительности внутреннего пространства помещений.

4. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы (экологический, функциональный, эстетический).

5. Стили дизайна в интерьерах гостиниц.

## **Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий**

1. Мебель и меблировка в интерьере. Классификация и функции мебельных изделий. Требования, предъявляемые к мебели для гостиниц (Долговечность и устойчивость к воздействию, ремонтпригодность, требования безопасности, простота уборки, гарантии изготовителя).

2. Дифференциация мебели по назначению: бытовая (для отдыха, сна, работы за столом, приёма пищи, хранения платья, для одежды); конторская (или офисная); ресторанная и специальная (оборудование бара,

парикмахерской, справочных, мест дежурных и т.д.).

3. Рекомендуемая номенклатура мебельных изделий помещений вестибюльной группы.

4. Планировочная организация гостиничных номеров. Принципы меблировки больших и малых помещений.

5. Факторы, воздействующие на срок эксплуатации мебели.

6. Текстиль для гостиниц.

### **Тема 6. Оснащение номеров в гостинице**

1. Номерной фонд гостиницы, вместимость, категории номеров, требования к номерному фонду.

2. Коэффициент загрузки

### **Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.**

1. Требования по обеспечению безопасности на гостиничных предприятиях.

2. Документы, устанавливающие требования по обеспечению безопасности.

3. Факторы риска на предприятиях размещения. Контроль за выполнением требований безопасности. Составляющие элементы системы охранных мероприятий в гостиничном комплексе: охрана гостей и их имущества, охрана служащих, охрана имущества комплекса.

4. Роль административного контроля в обеспечении сохранности и безопасности. Особенности системы охраны и безопасности в гостиничном комплексе. Контроль за хранением ключей. Безопасность жилых помещений. Разработка мероприятий на случай экстренных ситуаций. Контроль за посторонними лицами.

5. Новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности. Технические средства безопасности. Противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения. Системы контроля доступа в номера. Системы видеонаблюдения. Системы защиты от взлома.

### **Тема 8. Организация питания в средствах размещения**

1. Предприятия питания как обязательные структурные подразделения гостиничного комплекса. Виды и типы предприятий питания, требования к ним.

2. Формы обслуживания, виды завтраков.

3. Технология обслуживания в зале ресторана (сервировка, встреча, прием заказа, подача напитков и блюд).

4. Методы обслуживания туристов на предприятиях питания. Обслуживание "А ля карт" (a la carte), обслуживание "Апарт" (a part). Обслуживание "Табльдот" (table d hote). Обслуживание по типу "Шведский стол". Room-сервис (обслуживание в номерах).

5. Виды банкетов, особенности банкетного обслуживания. Кейтеринг –

значение и организация.

6. Виды сервиса на предприятиях питания. Сервис раскладывания (французский сервис). Сервис предложения (русский сервис). Сервис приставного стола (gueridon) (английский сервис). Сервис тарелок (американский сервис). Особенности питания иностранных туристов.

### **Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения**

1. Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки.

2. Профессиональные уборочные машины. Централизованные системы пылеудаления.

3. Профессиональный уборочный инвентарь. Профессиональная уборочная химия.

### **Тема 10. Современные технологии в средствах размещения**

1. Сущность компьютерного бронирования размещения. Международные системы компьютерного бронирования размещения. Системы “Amadeus”, “Galileo”, “Sabre”. Эффективность использования компьютерного бронирования размещения гостиничными предприятиями различной вместимости.

2. Информационные технологии в гостиничной деятельности, системы безопасности, электронные замки, АСУ, internet wi-fi. Применение новых технологий как важнейшая современная тенденция развития мировой гостиничной индустрии.

3. Компьютерные системы управления гостиницами. Основные цели их внедрения и влияние на эффективность деятельности гостиничных предприятий.

## **5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)**

Дисциплина «Организация средств размещения» формирует ПК-10, ПК-13 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций преддипломной практики.

## **5.3. Разделы, темы дисциплины и виды занятий**

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.	2	2	11	15

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
2	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий	2	2	11	15
3	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	2	2	11	15
4	Тема 4. Интерьеры средств размещения	2	2	11	15
5	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий	2	2	11	15
6	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице	2	2	10	14
7	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.	2	2	10	14
8	Тема 8. Организация питания в средствах размещения	2	2	10	14
9	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения	4	4	10	18
10	Тема 10. Современные технологии в средствах размещения	4	4	10	18
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>105</b>	<b>153</b>

***заочная форма обучения***

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.	2	2	16	20
2.	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий			16	16
3.	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	2	2	16	16
4.	Тема 4. Интерьеры средств размещения			16	16
5.	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий			16	20
6	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице			16	16
7	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.			16	16
8	Тема 8. Организация питания в средствах размещения			16	16
9	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения	2	2	16	20

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
10	Тема 10. Современные технологии в средствах размещения			15	15
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>159</b>	<b>171</b>

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.	Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения. Строительные нормы и правила.	2
2	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий	Анализ студентами нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность гостиниц и других средств размещения: ГОСТ Р 51185-2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». Изучение требований, предъявляемым ко всем средствам размещения. Анализ видов средств размещения	2
3	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	Национальные системы классификаций. Французская система классификаций. Классификация по продолжительности работы. Классификация по форме собственности. Классификация по обеспечению питанием. Классификация по продолжительности пребывания гостей. Классификация по уровню, ассортименту и стоимости услуг. Классификация по ВТО в зависимости от потребителя гостиничных услуг. Классификация по месторасположению. Классификация по функциональному назначению.	2
4	Тема 4. Интерьеры средств	Презентация на тему «Стили дизайна	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	размещения	интерьера в отелях».	
5	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий	Презентация докладов, характеризующих особенности оснащения гостиничных номеров мебелью и текстилем.	2
6	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице	Офисная мебель. Кабинеты Офисные кресла и стулья Мебель для игровых комнат Игровые столы	2
7	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.	Новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности. Технические средства безопасности. Противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения. Системы контроля доступа в номера. Системы видеонаблюдения. Системы защиты от взлома.	2
8	Тема 8. Организация питания в средствах размещения	Классификация ресторанов, кафе столовый	2
9	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения	Профессиональные уборочные машины. Централизованные системы пылеудаления. Профессиональный уборочный инвентарь. Профессиональная уборочная химия.	4
10	Тема 10. Современные технологии в средствах размещения	Основные цели их внедрения и влияние на эффективность деятельности гостиничных предприятий	4
	<b>Итого</b>		<b>24</b>

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.	Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения. Строительные нормы и правила.	2
2	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	Национальные системы классификаций. Французская система классификаций. Классификация по продолжительности работы. Классификация по форме собственности. Классификация по обеспечению питанием. Классификация по продолжительности пребывания гостей. Классификация по уровню, ассортименту и стоимости услуг. Классификация по ВТО в зависимости от потребителя гостиничных услуг. Классификация по месторасположению. Классификация по функциональному назначению.	2
3	Тема 9. Обслуживание	Профессиональные уборочные машины.	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	номерного фонда в средствах размещения	Централизованные системы пылеудаления. Профессиональный уборочный инвентарь. Профессиональная уборочная химия.	
	<b>Итого</b>		<b>6</b>

## 8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

## 9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
<b>Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Прочитайте лекционный материал по подготовленному конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>2. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>3. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>4. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Устный опрос</p> <p>2. Коллективная дискуссия</p>
<b>Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и</li> </ul>	<p>1. Письменные проверочные работы</p> <p>2. Устный опрос</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	докладов.	<p>ознакомьтесь с её содержанием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	
<b>Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Письменные проверочные работы</p> <p>2. Решение задач</p> <p>3. Устный опрос</p>
<b>Тема 4. Интерьеры средств размещения</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами</p>	<p>1. Кейс-стади (ситуационное задание).</p> <p>2. Устный опрос</p> <p>3. Коллективные дискуссии</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
		источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.	
<b>Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Решение разноуровневых задач в малых группах.</p> <p>2. Письменные проверочные работы</p> <p>3. Устный опрос</p>
<b>Тема 6. Оснащение номеров в гостинице</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Реферат.</p> <p>2. Коллективная дискуссия</p> <p>3. Контрольные задания.</p>
<b>Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.</b>			
1.	Изучить учебный	1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных	1. Устные опросы.

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	<p>(лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>2. Публичные доклады</p> <p>3. Коллективная дискуссия</p>
<b>Тема 8. Организация питания в средствах размещения</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Реферат.</p> <p>2. Коллективная дискуссия</p> <p>3. Контрольные задания.</p>
<b>Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной</p>	<p>1. Письменные проверочные работы</p> <p>2. Устный опрос</p> <p>3. Тесты</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	<p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	
<b>10. Современные технологии в средствах размещения.</b>			
	<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомьтесь с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанным вами источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.</p>	<p>1. Письменные проверочные работы</p> <p>2. Устный опрос</p> <p>3. Тесты</p>

## **10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения,

представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

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/catalog/product/430064>

Технология и организация гостиничных услуг: Учебник /Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

б) дополнительная литература

1. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/400614>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) основная литература:

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/catalog/product/430064>

Технология и организация гостиничных услуг: Учебник /Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

б) дополнительная литература

1. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/400614>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

**13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
4. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

**14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

## **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Организация средств размещения» состоит из 10 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы теории и практики финансового менеджмента. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы организации размещения туристов, предоставления различного рода услуг, обеспечения безопасности проживания.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## 16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: тесты, доклад, практические задания, контрольная работа;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Организация средств размещения» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	2	2
2	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	2	2
3	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	2	2

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	ИТОГО:	6	6	6	6

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм  
Направленность: «Организация туристской деятельности»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-10	готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий
ПК-13	способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### 1.2.1 Компетенция ПК-10 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Туристское страноведение  
Туроперейтинг  
Технология въездного и выездного туризма  
Технология внутреннего туризма  
Агротуризм  
Технология и организация гостиничной деятельности  
Технология и организация экскурсионной деятельности  
Технология и организация досуговой деятельности  
Производственная практика. Технологическая практика  
Производственная практика. Преддипломная практика

#### 1.2.2 Компетенция ПК-13 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Организация туристской деятельности  
Менеджмент в туристской индустрии  
Туроперейтинг  
Технология въездного и выездного туризма  
Технология внутреннего туризма  
Агротуризм  
Технология и организация деятельности предприятий питания  
Транспортное обслуживание в туризме  
Коммуникативная культура профессионала  
Культура профессионального самообразования  
Технология и организация гостиничной деятельности  
Технология и организация экскурсионной деятельности  
Технология и организация досуговой деятельности  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
Производственная практика. Преддипломная практика

### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1. 2.	ПК-10 ПК-13	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города. Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц Тема 4. Интерьеры средств размещения Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий Тема 6. Оснащение номеров в гостинице Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения. Тема 8. Организация питания в средствах размещения Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения Тема 10. Современные технологии в средствах размещения	Тесты Доклад Практические задания Контрольная работа

#### Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции (ПК-10, ПК-13) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,
- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»,

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»,

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы,

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

### 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 1 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-10 ПК-13	Знает особенности организации разнообразных средств размещения; <hr/> Доклад, тесты	Верно и в полном объеме знает особенности организации разнообразных средств размещения;	С незначительными замечаниями знает особенности организации разнообразных средств размещения;	На базовом уровне, с ошибками знает особенности организации разнообразных средств размещения;	Не знает особенности организации разнообразных средств размещения;	36
	Знает требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий; <hr/> Доклад, тесты	Верно и в полном объеме знает требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий;	С незначительными замечаниями знает требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий;	На базовом уровне, с ошибками знает требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий;	Не знает требования, предъявляемые ко всем средствам размещения и к гостиницам разных категорий;	
	Знает основные помещения средств размещения, их функциональная организация; <hr/> Доклад, тесты	Верно и в полном объеме знает основные помещения средств размещения, их функциональная организация;	С незначительными замечаниями знает основные помещения средств размещения, их функциональная организация;	На базовом уровне, с ошибками знает основные помещения средств размещения, их функциональная организация;	Не знает основные помещения средств размещения, их функциональная организация;	
	Знает цикл обслуживания в средствах размещения; <hr/> Доклад, тесты	Верно и в полном объеме знает цикл обслуживания в средствах размещения;	С незначительными замечаниями знает цикл обслуживания в средствах размещения;	На базовом уровне, с ошибками знает цикл обслуживания в средствах размещения;	Не знает цикл обслуживания в средствах размещения;	
	Знает виды номеров и требования по их оснащению;	Верно и в полном объеме знает виды номеров и требования	С незначительными замечаниями знает виды номеров и требования	На базовом уровне, с ошибками знает виды номеров и требования по их	Не знает виды номеров и требования по их	

	_____	по их оснащению;	по их оснащению;	оснащению;	оснащению;	
	Доклад, тесты					
	Знает особенности организации питания в средствах размещения;	Верно и в полном объеме знает особенности организации питания в средствах размещения;	С незначительными замечаниями знает особенности организации питания в средствах размещения;	На базовом уровне, с ошибками знает особенности организации питания в средствах размещения;	Не знает особенности организации питания в средствах размещения;	
	Доклад, тесты					
	Знает технологию обслуживания номерного фонда;	Верно и в полном объеме знает технологию обслуживания номерного фонда;	С незначительными замечаниями знает технологию обслуживания номерного фонда;	На базовом уровне, с ошибками знает технологию обслуживания номерного фонда;	Не знает технологию обслуживания номерного фонда;	
	Доклад, тесты					
	Знает обеспечение безопасности в средстве размещения;	Верно и в полном объеме знает обеспечение безопасности в средстве размещения;	С незначительными замечаниями знает обеспечение безопасности в средстве размещения;	На базовом уровне, с ошибками знает обеспечение безопасности в средстве размещения;	Не знает обеспечение безопасности в средстве размещения;	
	Доклад, тесты					
	Знает современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.	Верно и в полном объеме знает современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.	С незначительными замечаниями знает современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.	На базовом уровне, с ошибками знает современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.	Не знает современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.	
	Доклад, тесты					
<i>Практические показатели</i>						
ПК-10 ПК-13	Умеет правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;	Верно и в полном объеме может правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;	С незначительными замечаниями может правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;	На базовом уровне, с ошибками может правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;	Не может правильно определять нормы и требования, предъявляемые к гостиницам и другим средствам размещения;	20
	Практические задания					
	Умеет проводить исследования с применением	Верно и в полном объеме может проводить	С незначительными замечаниями может проводить	На базовом уровне, с ошибками может проводить исследования с применением	Не может проводить исследования с применением	

	современных методов и интерпретировать полученные результаты; <hr/> Практические задания	исследования с применением современных методов и интерпретировать полученные результаты;	исследования с применением современных методов и интерпретировать полученные результаты;	применением современных методов и интерпретировать полученные результаты;	современных методов и интерпретировать полученные результаты;	
	Умеет анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения; <hr/> Практические задания	Верно и в полном объеме может анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения;	С незначительными замечаниями может анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения;	На базовом уровне, с ошибками может анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения;	Не может анализировать, оценивать состояние и перспективы развития средств размещения;	
	Умеет эффективно использовать понятийный аппарат; <hr/> Практические задания	Верно и в полном объеме может эффективно использовать понятийный аппарат;	С незначительными замечаниями может эффективно использовать понятийный аппарат;	На базовом уровне, с ошибками может эффективно использовать понятийный аппарат;	Не может эффективно использовать понятийный аппарат;	
	Умеет применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения; <hr/> Практические задания	Верно и в полном объеме может применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения;	С незначительными замечаниями может применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения;	На базовом уровне, с ошибками может применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения;	Не может применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность средств размещения;	
<i>Владеет</i>						
ПК-10 ПК-13	Владеет навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии <hr/> Контрольная работа	Верно и в полном объеме владеет навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской	С незначительными замечаниями владеет навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии	Не владеет навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской	16

	индустрии	индустрии		индустрии
<p>Владеет навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;</p> <hr/> <p>Контрольная работа</p>	<p>Верно и в полном объеме владеет навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;</p>	<p>С незначительными замечаниями владеет навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;</p>	<p>На базовом уровне, с ошибками владеет навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;</p>	<p>Не владеет навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;</p>
<p>Владеет навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p> <hr/> <p>Контрольная работа</p>	<p>Верно и в полном объеме владеет навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>	<p>С незначительными замечаниями владеет навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>	<p>На базовом уровне, с ошибками владеет навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>	<p>Не владеет навыками работы с существующими пакетами программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>
<p>Владеет методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</p> <hr/> <p>Контрольная работа</p>	<p>Верно и в полном объеме владеет методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</p>	<p>С незначительными замечаниями владеет методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</p>	<p>На базовом уровне, с ошибками владеет методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</p>	<p>Не владеет методами обеспечения процесса обслуживания с учетом требований потребителя и (или) туристов.</p>
				<i>ВСЕГО:</i>
				72

### Шкала оценивания:

<b>Оценка</b>	<b>Баллы</b>	<b>Уровень сформированности компетенции</b>
отлично	62-72	высокий
хорошо	51-61	хороший
удовлетворительно	36-50	достаточный
неудовлетворительно	35 и менее	недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Роль средств размещения в развитии туризма и гостеприимства.
2. Сравнительная характеристика классификации в России и за рубежом.
3. Требования к средствам размещения.
4. Основные типы коллективных средств размещения
5. Перечислить основные типы гостиниц в зависимости от их назначения
6. От каких факторов зависит категория гостиницы в России?
7. Национальные системы классификаций.
8. Французская система классификаций.
9. Классификация по продолжительности работы.
10. Классификация по форме собственности.
11. Классификация по обеспечению питанием.
12. Классификация по продолжительности пребывания гостей.
13. Классификация по уровню, ассортименту и стоимости услуг.
14. Классификация по ВТО в зависимости от потребителя гостиничных услуг.
15. Классификация по месторасположению.
16. Классификация по функциональному назначению.
17. Культура поведения гостиничного работника
18. Идея «стиля» в обслуживании гостей
19. Правила ведения телефонных переговоров.
20. Место для стоянки автомобилей при гостиницах
21. Системы жизнеобеспечения гостиницы: водоснабжение, отопление, оснащение.
22. Служба обслуживания номерного фонда гостиницы
23. Коммерческая служба
24. Вспомогательные и дополнительные службы гостиницы
25. Цикл обслуживания гостя в средстве размещения.
26. Регистрация российских и иностранных граждан в гостиницах.
27. Документальное оформление услуг в гостинице
28. Профессиональный уборочный инвентарь.
29. Профессиональная уборочная химия.
30. Профессиональные уборочные машины.

## **Типовые контрольные задания**

1. Методы обслуживания туристов на предприятиях питания.
2. Виды сервиса на предприятиях питания.
3. Формы обслуживания, виды завтраков
4. Дополнительные услуги, предоставляемые бесплатно
5. Заказ такси в гостинице
6. Перечень платных услуг в гостиницах
7. Организация маркетинговой службы в гостинице
8. Служба общественных связей
9. Работа справочной службы в гостинице
10. Противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения.
11. Системы контроля доступа в номера.
12. Системы видеонаблюдения.
13. Системы защиты от взлома.
14. Новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности.
15. Информационные технологии при бронировании билетов
16. Контроль за хранением ключей.

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Место индустрии гостеприимства в системе отраслей народного хозяйства России:

а) отрасль гостеприимства имеет тесную взаимосвязь только с туристским бизнесом;

б) индустрия гостеприимства связана только с развитием транспортной инфраструктуры;

в) развитие этой отрасли способствует развитию практически всех отраслей народного хозяйства России, начиная от легкой промышленности, машиностроения, кончая развитием производства сельскохозяйственной продукции;

г) работает в автономном режиме.

2. Какие службы имеются в организационной структуре мини-отеля?

а) административная и коммерческая;

б) служба портье, служба бронирования, служба питания, служба коммерческая, финансовая, служба МТО, служба управления персоналом;

в) служба приема и размещения, служба уборки, администрация ;

3. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.

а) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества

услуг, централизованный маркетинг и бронирование;

- б) Только снижение фактора коммерческого риска;
- в) Использование фирменных стандартов;
- г) Нет особых преимуществ.

4. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?

- а) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы;
- б) управление владельцем, акционерами;
- в) только менеджерами, нанимаемыми по контракту;
- г) гостиничные сети.

5. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей ?

- а) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышение прибыли;
- б) стремление к узнаваемости и повышению прибыли;
- в) стандартизация услуг и повышение качества

6. Коллективное средство размещения – это

а) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;

б) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).

в) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;

г) помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения

7. Основной производитель гостиничного продукта:

- а) дирекция гостиницы;
- б) руководитель службы приема и размещения;
- в) горничная.

8. Какое из нижеуказанных определений характеризует таймшер?

а) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет.

б) Покупка номера и ли апартаментов в отеле с условием, что владелец включает помещение в общий номерной фонд для сдачи клиентам на то

время, пока он сам им не пользуется.

в) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года.

г) Всё указанное выше является примерами таймшера.

9. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..

а) 2 звезд

б) 3 звезд

в) 4 звезд

г) 5 звезд

10. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам, проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...

а) Кондоминиум

б) Таймшерные отели

в) Кондоминиумы и таймшерные отели

г) Отели постоянного проживания

### **Литература для подготовки к экзамену:**

а) основная литература:

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/catalog/product/430064>

Технология и организация гостиничных услуг: Учебник /Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

б) дополнительная литература

1. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/400614>

## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность: «Организация туристской деятельности»

Дисциплина: Организация средств размещения

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Перечислить основные типы гостиниц в зависимости от их назначения
2. От каких факторов зависит категория гостиницы в России?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Виды и характеристики средств размещения в Татарстане
2. Назначение гостиниц и других средств размещения

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

1. Что понимается под «тактичным поведением» работника гостиницы?
2. В чем заключается идея «стиля» в обслуживании гостей?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

1. Какая оплата труда в основном используется в гостинице?
2. Каковы режимы работы в гостинице?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

1. Что входит в функции службы управления персоналом?
2. Перечислите основные требования к культуре поведения гостиничного работника

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность: «Организация туристской деятельности»

Дисциплина: Организация средств размещения

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Что является критерием для присвоения гостиничному комплексу той или иной категории

- а) архитектура и ландшафт;
- б) набор услуг;
- в) качество процесса обслуживания клиентов;
- г) наличие рекреационных услуг

2. Классификация средств размещения гостей, принятая в России

- а) система букв;
- б) система разрядов;
- в) система звезд;
- г) отсутствует

3. Какой номер не относится к номерам высшей категории?

- а) студия;
- б) апартамент;
- в) люкс;
- г) семейный

4. Средства размещения в России – это...

- а) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов;
- б) совокупность гостиничных предприятий;
- в) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам;
- г) Помещения используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения

5. Какие профессиональные сферы деятельности включает в себя индустрия гостеприимства

- а) туризм, размещение, питание, транспорт;
- б) туроператоры, турагенты, гостиницы, рестораны;
- в) размещение, питание, транспорт, досуг;

6. Меню «а ля карт» предполагает:

- а) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;
- б) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;
- в) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

7. На основании какого документа определяется категория гостиницы в России?

а) ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц

б) Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения. (Приказ Минэкономразвития от 21.06.2003 №197)

в) ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.

г) Система классификации гостиниц и других средств размещения (утв. приказом Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. N 86).

д) Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи (утв. Приказом Минспорттуризма России от 25 января 2011 г. N 35)

8. Континентальный завтрак – это

- а) легкий завтрак;
- б) полный завтрак;
- в) завтрак для туристов;
- г) завтрак в форме бранча;

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.

а) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества услуг, централизованный маркетинг и бронирование;

б) Только снижение фактора коммерческого риска;

в) Использование фирменных стандартов;

г) Нет особых преимуществ.

2. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?

а) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы;

б) управление владельцем, акционерами;

в) только менеджерами, нанимаемыми по контракту;

г) гостиничные сети.

3. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей?

а) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышению прибыли;

б) стремление к узнаваемости и повышению прибыли;

в) стандартизация услуг и повышение качества

4. Коллективное средство размещения – это

а) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;

б) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).

в) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;

г) помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения

5. Основной производитель гостиничного продукта:

а) дирекция гостиницы;

б) руководитель службы приема и размещения;

в) горничная.

6. Какое из нижеуказанных определений характеризует таймшер?

а) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет.

б) Покупка номера и ли апартаментов в отеле с условием, что владелец включает помещение в общий номерной фонд для сдачи клиентам на то время, пока он сам им не пользуется.

в) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года.

г) Всё указанное выше является примерами таймшера.

7. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..

- а) 2 звезд
- б) 3 звезд
- в) 4 звезд
- г) 5 звезд

8. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам, проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...

- а) Кондоминиум
- б) Таймшерные отели
- в) Кондоминиумы и таймшерные отели
- г) Отели постоянного проживания

### **2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине**

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переекзаменовка в дополнительную сессию.

### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности

общекультурной компетенции студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических задач;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенции (элементов компетенции) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий;
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы;
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм  
Направленность: «Организация туристской деятельности»

## 1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

по дисциплине «Организация средств размещения»

1. Основные отличия туриста от экскурсанта:
  - а) в организации посещения другой местности;
  - б) в целях путешествия;
  - в) в длительности путешествия.
  
2. Выездной туризм - это выезд с постоянного места жительства:
  - а) за пределы города;
  - б) за пределы страны на заработки;
  - в) на экскурсию в соседний город.
  
3. Внутренний туризм - это путешествия:
  - а) иностранных граждан по России;
  - б) граждан России по странам СНГ;
  - в) российских граждан по России.
  
4. Национальный туризм - это путешествия:
  - а) по России иностранных граждан;
  - б) по России иностранных граждан и иностранных туристов;
  - в) по России российских граждан и выезд российских граждан за пределы страны.
  
5. Из каких источников финансируется инсентив-тур?
  - а) из бюджета семьи;
  - б) из бюджета государства;
  - в) из бюджета коммерческих структур.
  
6. Что считается началом туристского маршрута?
  - а) выезд за пределы места постоянного пребывания;
  - б) первая услуга, оказываемая на маршруте в соответствии с приобретенным у турфирмы пакетом услуг;
  - в) дата полностью оплаченной покупки турпродукта.

7. Что считается окончанием туристского маршрута?
- а) возвращение на постоянное место пребывания;
  - б) время пересечения государственной границы;
  - в) последняя услуга, оказываемая на туристском маршруте турфирмой.
8. Международный туризм - это путешествия:
- а) иностранных граждан по России;
  - б) граждан России по иностранным государствам;
  - в) иностранных граждан по России и российских граждан за рубежом.
9. Социальный туризм - это путешествия:
- а) членов многодетных семей и инвалидов;
  - б) лиц третьего возраста (пенсионеров);
  - в) субсидируемые из средств, выделяемых государством на социальные нужды.
10. Самодеятельный туризм - это путешествия:
- а) организованные по экстремальным маршрутам;
  - б) субсидируемые из средств, выделяемых государством на социальные нужды;
  - в) самостоятельно организуемые туристами с использованием активных способов передвижения.
11. Из каких источников может финансироваться эксклюзив-тур?
- а) из бюджета семьи;
  - б) из бюджета коммерческих фирм;
  - в) из бюджета государства.
12. Что относится к туроператорской деятельности в России?
- а) продвижение турпродукта;
  - б) формирование турпродукта;
  - в) реализация турпродукта;
  - г) иная деятельность.
13. Что относится к турагентской деятельности?
- а) разработка нового турпродукта;
  - б) деятельность по продвижению и реализации турпродукта, полученного от оператора.
14. Туристская путевка является документом:
- а) установленного образца;
  - б) подтверждающим факт передачи туристского продукта;
  - в) подтверждающим факт оказания туристских услуг.

15. Туристский ваучер - это документ установленного образца:

- а) подтверждающий факт передачи турпродукта;
- б) устанавливающий право туриста на услуги, входящие в состав тура;
- в) подтверждающий факт оказания услуг, входящих в состав тура.

16. Что входит в актив платежного баланса по статье «Туристские услуги/поездки»?

- а) поступления от продажи товаров и туристских услуг въездным туристам;
- б) суммы от приобретения туристских услуг и товаров выездными туристами в стране пребывания.

17. Какие из нижеперечисленных стран мира относятся к странам с положительным сальдо туристского баланса?

- а) Германия;
- б) Испания;
- в) Россия.

18. Какие из нижеперечисленных стран мира относятся к странам с отрицательным сальдо туристского баланса:

- а) Япония;
- б) США;
- в) Россия.

19. Гостиница-это:

- а) специализированное средство размещения туристов;
- б) коллективное средство размещения туристов, имеющее не менее 10 номеров;
- в) индивидуальное средство размещения туристов.

20. Категоризация гостиниц в России определяется:

- а) разрядами проживания;
- б) количеством звезд в сертификате качества;
- в) иными показателями.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Организация средств размещения»

1. Первые средства размещения в Древней Греции
2. Средства размещения в Древнем Риме
3. Средства размещения в Древнем Египте
4. История развития караван-сараев,
5. История появления почтовых станций
6. История гостеприимства в Древнем Китае
7. Организация размещения в монастырях и замках.
8. Госпитали – как средневековое средство размещения
9. Старинные таверны и постоялые дворы США, сохранившиеся до наших дней.
10. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер, Цезарь Ритц и Огюст Эскофье и др.
11. Развитие известных брендов: Sub Way, Интер-Континенталь
12. Почтовые ямы в России.
13. Гостиные дворы в России.
14. История появления ВАО Интурист и образование компании Интурист-Отель.
15. Развитие гостиничного дела в Советский период 1917-1990гг.
16. История появления и деятельности известных гостиниц: Европейская (Гранд-отель Европа, СПб), Астория, Метрополь, Националь, Балчуг, Ленинградская-Хилтон, Космос, Измайлово, Москва, Россия, Прибалтийская (СПб), Украина.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

по дисциплине «Организация средств размещения»

### Задание 1.

Во время работы студенту предлагается информация о конкретном отеле России (пляжном, деловом или туристско-экскурсионном) и предлагается за ограниченное время (20-30 минут) ответить на вопросы:

- к какому типу отелей относится предложенное предприятие?
- какие факторы доказывают отнесение отеля к конкретной категории согласно действующей системе классификации?
- какую модернизацию необходимо провести в отеле, чтобы его уровень повысился на одну звезду?

При написании самостоятельной работы студенту разрешено пользоваться системой требований и нормативов европейской системы классификации.

### Задачи:

1. Гостиница имеет площадь двухместного номера  $14 \text{ м}^2$ , отдельный от служебного вход, охраняемую автостоянку, круглосуточный подъем и спуск на лифте, двери с внутренним предохранителем. Освещение от потолочного светильника, прикроватного светильника, настольной лампы, телефонный аппарат в каждой комнате. Оснащение мебелью: односпальная кровать –  $90 \times 200 \text{ см}$ , двухспальная –  $160 \times 190 \text{ см}$ . Телефонная связь прямая с городской сетью в 100% номеров. Санузел в 100% номеров.

2. Гостиница имеет 100% мест в одно- и двухместных номерах, двери и замки с внутренним предохранителем и замком повышенной секретности. Предоставляет следующие услуги: швейцар, обязательная круглосуточная подножка багажа, ежедневная уборка горничной с контролем за его состоянием, ежедневная смена постельного белья и полотенец, чистка обуви персоналом гостиницы, конференц-зал с соответствующим оборудованием. Площадь санузла –  $4,0 \text{ м}^2$ , площадь однокомнатного двухместного номера –  $20 \text{ м}^2$ .

3. Персонал гостиницы, непосредственно контактирующий с посетителями свободно владеет двумя иностранными языками. Номера гостиницы оснащены двухспальными кроватями размером  $160 \times 200 \text{ см}$ ., коврами или ковровыми покрытиями, креслом для отдыха на каждого гостя, рекламными материалами, халатом банным, тапочками банными. В

гостинице имеется плавательный бассейн и сауна, помещение для переговоров, компьютеры.

4. Гостиница имеет отдельный от служебного вход для гостей, круглосуточный подъем и спуск на лифте, двери и замки с внутренним предохранителем, холодильник в многокомнатных номерах. Гостиница предлагает следующие услуги: ежедневная уборка номера горничной, смена постельного белья раз в три дня, предоставление утюга, гладильной доски, смена полотенец один раз в три дня. В гостинице имеется помещение для просмотра телепередач, внутренняя телефонная связь в 100% номеров, санузел расположен не менее чем в 50% номеров.

5. Здание гостиницы имеет светящуюся вывеску и эмблему, вход для гостей с козырьком для защиты от атмосферных осадков и воздушно-тепловой завесой. В гостинице есть гараж, стационарный генератор, обеспечивающий работу всего энергопотребляющего оборудования, оборудование для дополнительной фильтрации воды, прямая телефонная связь с международной связью в 100% номеров. Номера оборудованы мини-барами и мини-сейфами, информационными материалами на иностранных языках. Гостиница располагает спортивно-оздоровительным центром, медицинским кабинетом, окончание завтрака предоставляется не ранее 11:00 часов, обслуживание питанием в номере круглосуточно.

6. Общественные помещения гостиницы имеют мебель и другое оборудование, соответствующее функциональному назначению помещения, специальное напольное покрытие. При гостинице имеется комната бытового обслуживания. Гостиница предоставляет следующие услуги: служба приема работает круглосуточно, уборка кроватей горничной, химчистка: исполнение заказа в течение 12-ти часов, вручение гостям корреспонденции и др. Внутренняя телефонная связь в 100% номеров, смена постельного белья один раз в пять дней, полотенце один раз в три дня.

7. Персонал гостиницы имеет форменную одежду, служебные значки, знание в необходимом объеме двух иностранных языков, имеет профессиональную подготовку, соответствующую выполняемой работе. Гостиничные номера оснащены следующим инвентарем и предметами санитарно-гигиенического оснащения номера: полками для туалетных принадлежностей, полотенцедержателями и крючками для одежды, туалетным мылом в фирменной упаковке, махровой простыней в апартаментах, полотенцами (не менее трех, в том числе банным). Площадь однокомнатного одноместного номера – 10 м<sup>2</sup>

## **Задание 2.**

1. Определите категорию номера: номер состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек - \_\_\_\_\_

2. Определите категорию номера: номер площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат с нестандартной широкой

двухспальной кроватью (200x200), с полным санузлом и дополнительным гостевым туалетом - \_\_\_\_\_

3. Определите категорию номера: номер состоящий из одной жилой комнаты с одной-двумя кроватями, с полным санузлом, рассчитанный на проживание одного-двух человек - \_\_\_\_\_

4. Определите категорию номера: номер площадью не менее 40 м<sup>2</sup>, состоящий из двух и более жилых комнат, имеющий полный санузел и кухонное оборудование - \_\_\_\_\_

5. Определите категорию номера: номер состоящий из одной жилой комнаты с одной-двумя кроватями, с неполным санузлом, либо с одним полным санузлом в блоке из двух номеров, рассчитанный на проживание одного-двух человек - \_\_\_\_\_

6. Определите категорию номера: номер площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух жилых комнат, имеющий полный санузел и рассчитанный на проживание одного-двух человек - \_\_\_\_\_

7. Определите категорию номера: номер состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с неполным санузлом, рассчитанный на проживание нескольких человек - \_\_\_\_\_

8. Определите категорию номера: однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, имеющий полный санузел и рассчитанный на проживание одного-двух человек, планировка номера позволяет использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета - \_\_\_\_\_

9. Определите категорию номера: номер состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, без умывальника (умывальник в коридоре), рассчитанный на проживание нескольких человек - \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## **2. Материалы для проведения текущей аттестации**

### **Текущая аттестация 1**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №1 (в форме контрольной работы)**

по дисциплине «Организация средств размещения»

1. Что является критерием для присвоения гостиничному комплексу той или иной категории
  - а) архитектура и ландшафт;
  - б) набор услуг;
  - в) качество процесса обслуживания клиентов;
  - г) наличие рекреационных услуг
  
2. Классификация средств размещения гостей, принятая в России
  - а) система букв;
  - б) система разрядов;
  - в) система звезд;
  - г) отсутствует
  
3. Какой номер не относится к номерам высшей категории?
  - а) студия;
  - б) апартамент;
  - в) люкс;
  - г) семейный
  
4. Средства размещения в России – это...
  - а) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов;
  - б) совокупность гостиничных предприятий;
  - в) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам;
  - г) Помещения используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения

5. Какие профессиональные сферы деятельности включает в себя индустрия гостеприимства

- а) туризм, размещение, питание, транспорт;
- б) туроператоры, турагенты, гостиницы, рестораны;
- в) размещение, питание, транспорт, досуг;

6. Меню «а ля карт» предполагает:

- а) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;
- б) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;
- в) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

7. На основании какого документа определяется категория гостиницы в России?

а) ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц

б) Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения. (Приказ Минэкономразвития от 21.06.2003 №197)

в) ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.

г) Система классификации гостиниц и других средств размещения (утв. приказом Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. N 86).

д) Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи (утв. Приказом Минспорттуризма России от 25 января 2011 г. N 35)

8. Континентальный завтрак – это

- а) легкий завтрак;
- б) полный завтрак;
- в) завтрак для туристов;
- г) завтрак в форме бранча;

9. Место индустрии гостеприимства в системе отраслей народного хозяйства России:

а) отрасль гостеприимства имеет тесную взаимосвязь только с туристским бизнесом;

б) индустрия гостеприимства связана только с развитием транспортной инфраструктуры;

в) развитие этой отрасли способствует развитию практически всех отраслей народного хозяйства России, начиная от легкой промышленности, машиностроения, кончая развитием производства сельскохозяйственной продукции;

г) работает в автономном режиме.

10. Какие службы имеются в организационной структуре мини-отеля?  
а) административная и коммерческая;  
б) служба портье, служба бронирования, служба питания, служба коммерческая, финансовая, служба МТО, служба управления персоналом;  
в) служба приема и размещения, служба уборки, администрация ;

11. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.  
а) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества услуг, централизованный маркетинг и бронирование;  
б) Только снижение фактора коммерческого риска;  
в) Использование фирменных стандартов;  
г) Нет особых преимуществ.

12. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?  
а) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы;  
б) управление владельцем, акционерами;  
в) только менеджерами, нанимаемыми по контракту;  
г) гостиничные сети.

13. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей ?  
г) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышение прибыли;  
д) стремление к узнаваемости и повышению прибыли;  
е) стандартизация услуг и повышение качества

14. Коллективное средство размещения – это  
а) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;  
б) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).  
в) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;  
г) помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения

15. Основной производитель гостиничного продукта:

- а) дирекция гостиницы;
- б) руководитель службы приема и размещения;
- в) горничная.

16. Какое из нижеуказанных определений характеризует таймшер?

- а) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет.
- б) Покупка номера и ли апартаментов в отеле с условием, что владелец включает помещение в общий номерной фонд для сдачи клиентам на то время, пока он сам им не пользуется.
- в) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года.
- г) Всё указанное выше является примерами таймшера.

17. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..

- а) 2 звезд
- б) 3 звезд
- в) 4 звезд
- г) 5 звезд

18. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам, проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...

- а) Кондоминиум
- б) Таймшерные отели
- в) Кондоминиумы и таймшерные отели
- г) Отели постоянного проживания

### **Критерии оценки:**

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 15 вопросов.

## Текущая аттестация 2

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Организация средств размещения»

1. В соответствии с Международным «Кодексом отношений между гостиницами и турагенствами», когда номер в гостинице должен быть освобожден клиентом-туристом:

- а) в 10 ч утра;
- б) в 12 ч дня;
- в) в 14 ч дня.

2. Условия расчетов за основные и дополнительные услуги в гостинице:

- а) наличными (cash) или чеком (cheque);
- б) кредитной картой;
- в) дисконтной картой.

3. Формированием туристского продукта (организацией тура, поездки) занимаются в РФ:

- а) турагенты;
- б) туроператоры;
- в) туристы.

4. В оптовой продаже турпродукта участвуют в РФ:

- а) турагенты;
- б) туроператоры;
- в) туристы.

5. Розничная реализация турпродукта осуществляется:

- а) по договору-поручению;
- б) по договору комиссии;
- в) по договору о туристском обслуживании.

6. Полное и конкретное описание турпродукта приводится:
- а) в договоре о туристском обслуживании;
  - б) в путевке по форме «ТУР-1»;
  - в) в каталоге турфирмы.

7. Что из приводимого ниже относится к существенным условиям договора о туристском обслуживании:

- а) информация о туроператоре и турагенте (продавце), включая данные о лицензии на осуществление туристской деятельности, его юридический адрес и банковские реквизиты;
- б) максимальное количество туристов в группе;
- в) розничная цена туристского продукта и порядок его оплаты.

8. В каком нормативном документе приведен полный перечень существенных условий договора на туристское обслуживание:

- а) в Гражданском кодексе РФ;
- б) в Федеральном законе «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
- в) в Законе РФ «О защите прав потребителей».

9. Какие категории (виды транспорта) приводятся в «Стандартной международной классификации транспортных средств»:

- а) авиационный, водный и железнодорожный транспорт;
- б) воздушный, водный и сухопутный транспорт;
- в) воздушный, морской и автомобильный транспорт.

10. Какой вид транспорта в структуре выездного туристского потока граждан РФ (по данным 2001 г.) занимает первое место:

- а) воздушный;
- б) водный;
- в) сухопутный.

11. С помощью какого разряда транспортных средств осуществляется трансфер туристов:

- а) автобусы;
- б) автомобили;
- в) иные транспортные средства.

12. Что отличает автомобиль от автобуса:

- а) качество транспортного средства;
- б) вместимость;
- в) стоимость транспортировки.

13. Кто устанавливает базовые тарифы на перевозку пассажиров и багажа авиатранспортом:

- а) национальная туристская администрация (государство);
- б) компании-перевозчики;
- в) крупные туристские фирмы.

14. Кто устанавливает базовые тарифы на перевозку пассажиров и багажа железнодорожным транспортом:

- а) государство;
- б) компании-перевозчики;
- в) крупные туроператоры.

15. Перевозка авиапассажиров, условия покупки и возврата авиабилетов, ответственность компании регламентируется в России:

- а) Гражданским и Воздушным кодексами РФ;
- б) Федеральным законом «Об основах туристской деятельности в РФ»;
- в) международными документами и правилами.

16. Что понимается под регулярными авиарейсами по расписанию:

- а) рейсы, указанные в официальных расписаниях полетов, публикуемых компаниями;
- б) чартерные рейсы;
- в) а) и б).

17. Приведите коды некоторых международных авиакомпаний и аэропортов, используемых в авиабилетах:

- а) «Аэрофлот - Российские международные авиалинии»;
- б) аэропорт «Шереметьево»;
- в) аэропорт «Домодедово».

18. При заключении между турфирмами договора поручения на продажу турпродукта у какой возникают права и обязанности по сделке в отношении туриста-покупателя турпродукта:

- а) у доверителя;
- б) у поверенного;
- в) у обоих.

19. При заключении между турфирмами договора комиссии на продажу турпродукта у какой возникают права и обязанности по сделке в отношении туриста-покупателя:

- а) у комитента;
- б) у комиссионера;
- в) у обоих.

20. Как называется в Гражданском кодексе РФ договор франшизы:

- а) агентский договор;
- б) договор коммерческой концессии;
- в) договор поручения.

**Критерии оценки:**

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 15 вопросов.