

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ
 Сочи), проректор
 Дата подписания: 03.04.2026 15:20:40
 Уникальный программный ключ:
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fd5de

СОГЛАСОВАНО
 Декан ФТС
 Давыдович А.Р.
 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по ОД
 А.В. Иваненко
 «14» / 03 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства

Шифр и направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Профиль подготовки	«Гостиничная деятельность»
Форма обучения	очная
Выпускающая кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра-разработчик рабочей программы	Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год набора	2024

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КРУКП	Форма промежуточного контроля
8	72/2	8	16	-	48	-	Зачет
Итого:	72/2	8	16	-	48	-	Зачет

Сочи 2024 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства»

Рабочую программу составил (и):

Григорян Ц.А. доц.к.э.н. каф. ГиРБ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующая кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ


подпись

Онищенко Е.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения


подпись

Васильченко В.В.
Ф.И.О.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2025/2026 учебный год,
протокол № 9 заседания кафедры от 13.05.2025 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой


_____ *подпись*

Сердюкова Н.К. _____

_____ *ФИО*

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год,
протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*

_____ *ФИО*

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год,
протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*

_____ *ФИО*

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. *Цели* освоения дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с формированием общих теоретических знаний в области индустрии гостеприимства, развлечений, о деталях и тонкостях будущей профессии бакалавров, систематизация сведений об аксессуарном сервисе и его роду в предприятиях индустрии гостеприимства.

1.2. *Задачи изучения дисциплины:*

- расширение профессиональных знаний студентов в области изучаемой дисциплины;
- привитие навыков работы и практических инструментов работника гостиничного сервиса;
- выработка позитивного отношения к сервису;
- воспитание эстетических взглядов, нравственно-эстетической отзывчивости и корректности;
- овладение технологическими навыками организации процесса гостиничного обслуживания;
- развитие образного мышления.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
	Универсальные компетенции
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Туристско-экскурсионное обслуживание Туристские дестинации Технологии туристско-экскурсионного обслуживания
ПК-4 Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции		

ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения Уметь: организовать процесс обслуживания Владеть: методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Знать: особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Уметь: разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	Знать: систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения
ПК-4 Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные элементы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: организовать координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: методами организации контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: основные формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: организовать контроль бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: основными методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	Знать: систему координации подразделений организации индустрии гостеприимства Уметь: выявлять проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства Владеть: основными методиками выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

В подпункте 4.1:

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	18	2	4		12
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	18	2	4		12
3	Стандарты качества в средствах размещения.	18	2	4		12
4	Стандарт персонала отеля.	18	2	4		12
5	Зачет					
ИТОГО:		72	8	16	-	48

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	Культура, бытовые особенности и традиции гостеприимства в разных странах.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	Значение аксессуара для гостиничного бизнеса. Классификация аксессуара. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах.
3	Стандарты качества в средствах размещения.	Стандарт как критерий качества. Внутренние технологические стандарты предприятия. Корпоративные стандарты отелей. Стандарт сервиса. Стандарт контроля качества.
4	Стандарт персонала отеля.	Стандартные требования к персоналу отеля. Стандарт работы по должности. Стандарт оценки качества работы персонала.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	Содержание занятия: Как культура и быт влияют на гостеприимство в разных странах. Путешествие по традициям гостеприимства разных культур.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	Содержание занятия: Роль аксессуаров в формировании имиджа гостиничного предприятия. Классификация аксессуаров для гостиниц: основные подходы. Принципы индивидуального подбора аксессуаров в зависимости от категории и концепции отеля.
3	Стандарты качества в средствах размещения.	Содержание занятия: Стандарты: гарантия качества в гостиничном бизнесе. Внутренние стандарты: как обеспечить эффективность работы отеля? Корпоративные стандарты: создание сильного бренда. Стандарт сервиса: превосходя ожидания гостей. Контроль качества: путь к безупречной репутации.
4	Стандарт персонала отеля.	Содержание занятия: Стандарты: основа для формирования высококлассной команды отеля. Стандартизация рабочих процессов: залог эффективности каждого сотрудника. Измерение успеха: стандарты оценки качества работы персонала.

4.1.2 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	СРС
Раздел 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА		
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
3	Стандарты качества в средствах размещения.	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
4	Стандарт персонала отеля.	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.

4.1.4 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

4.2.2 Литература

1. Польшинский А.С. История туризма и гостеприимства : учебное пособие / Польшинский А.С.. — Омск : Омский государственный технический университет, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-8149-2806-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115424.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе : учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — ISBN 978-5-93252-351-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75021.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 15.08.2024).
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамина, А. Е. Фролова. —

Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 15.08.2024).

5. Абдель Вахед Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник : [16+] / Абдель Вахед Э. А. М., В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021. — 204 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701229> (дата обращения: 15.08.2024). — Библиогр.: с. 186-189. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный.

4.2.3 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Нет.

4.2.4 Нормативные документы (при наличии)

Нет.

4.2.5 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». — Саратов, 2010 — . — URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
2.	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Некмедиа». — Москва : Директ-Медиа, 2001 — . — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. — Москва, 2004 — . — Режим доступа: https://rusneb.ru (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.
6.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. — Москва, 2000 — . — URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
7.	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. — Москва, 2014 — . — URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 15.08.2024). — Текст : электронный.

4.3 Текущая и промежуточная аттестация по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Требования, предъявляемые к кандидатам для работы в гостинице?
2. Что собой представляет стандарт персонала?
3. В чем заключается стандарт поведения персонала отеля?
4. Перечислите основные правила поведения персонала гостиницы.
5. Что запрещается делать персоналу отеля?
6. Что представляет собой стандарт работы по должности?
7. Основы организации аксессуариного сервиса на предприятиях индустрии
8. гостеприимства.
9. Значение культуры разных стран в мире для гостиничной индустрии.
10. Бытовые особенности в разных странах
11. Традиции гостеприимства в разных странах
12. Значение аксессуар для гостиничного бизнеса.
13. Классификация аксессуара.
14. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах
15. Стандарты качества в средствах размещения.
16. Стандарт как критерий качества.
17. Внутренние технологические стандарты предприятия
18. Корпоративные стандарты отелей
19. Стандарт сервиса
20. Стандарт контроля качества
21. Стандарт персонала отеля
22. Стандартные требования к персоналу отеля
23. Стандарт работы по должности
24. Стандарт оценки качества работы персонала
25. Требования к бельевому хозяйству
26. Организационная структура бельевого хозяйства
27. Постельные принадлежности: размер, классификация, маркировка
28. Требования к постельному белью в отелях
29. Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице
30. Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений
31. гостиницы
32. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и
33. функционального назначения помещения
34. Характеристика текстильных материалов в интерьере гостиниц
35. Виды услуг, оказываемых в гостинице
36. Особенности предоставления платных дополнительных услуг
37. Специфика и требования к предоставлению вспомогательных услуг
38. Умение отличать и классифицировать дополнительные и вспомогательные
39. услуги в зависимости от контингента туристов
40. Коммунально-бытовые услуги

41. Бюро обслуживания (сервис-бюро)
42. Обслуживание VIP-персон
43. Оборудование ванной комнаты
44. Требования к аксессуарам в ванной комнате

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачету

При подготовке к зачету следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

В процессе обучения дисциплине «Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства» студенты пишут рефераты, готовятся к семинарским занятиям и

интерактивным формам работы, а также готовятся к оппонированию выступлений своих сокурсников, подбирают и знакомятся с научной литературой по изучаемым проблемам.

К видам самостоятельной работы студентов относятся: чтение источников, учебной и научной литературы; подготовка докладов, по предложенным преподавателем темам; подготовка материала к практическим формам работы; разработка компьютерных презентаций к семинарам, самотестирование.

Проверочные задания, проводимые для текущего контроля успеваемости, основаны на фактическом, прежде всего систематизированном, материале, освещаемом на соответствующих лекциях по данной дисциплине; подготовка к ним, помимо освоения материала лекций, обеспечивается чтением учебной литературы.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов;
- презентационная техника кафедры (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее:

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет;
- рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет;

предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

Основная форма занятий – лекции и практические занятия. Кроме того, предполагается большая часть самостоятельной работы студентов по освоению теоретического материала. В процессе аудиторных занятий задействуются преимущества новейших мультимедийных технологий (проектор, ноутбук, экран).

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
---	-------------

1	Microsoft Windows
2	Microsoft Office

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины
Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства
43.03.03 «Гостиничное дело»
Бакалавр
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства

Части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана
форма обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	Подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с формированием общих теоретических знаний в области индустрии гостеприимства, развлечений, о деталях и тонкостях будущей профессии бакалавров; систематизация сведений об аксессуарном сервисе и его роду в предприятиях индустрия гостеприимства.
Содержание дисциплины	Особенности гостеприимства в разных странах Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства Стандарты качества в средствах размещения Стандарт персонала отеля
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2 ПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса. ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей ПК-4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Туристско-экскурсионное обслуживание Туристские направления Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения

	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма промежуточной аттестации	Зачет