

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«14» мая 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе»  
(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц.,к.э.н.  
(должность, уч. степень, звание)

 10.05.2021  
(подпись, дата)


А.Е. Гаврилова  
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«12» мая 2021 г, протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.  
(уч. степень, звание)

 14.05.2021  
(подпись, дата)

К.В. Лосев  
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц.,к.э.н.  
(должность, уч. степень, звание)

 14.05.2021  
(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова  
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц.,к.п.н.,доц.  
(должность, уч. степень, звание)

 14.05.2021  
(подпись, дата)

И.М. Евдокимов  
(инициалы, фамилия)

## Аннотация

Дисциплина «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» входит в образовательную программу высшего образования по направлению подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

ПК-4 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»

ПК-6 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности» Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных формированием фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе и приобретение умений их применять на практике.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: *лекции, практические занятия/ семинары, самостоятельная работа обучающегося.*

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский».

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины - освоение студентами теоретических знаний в области формирования фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе и приобретение умений их применять на практике, а также формирование универсальных и профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

- применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;

- проектировать объекты профессиональной деятельности;

- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3.1 знать основные способы решения профессиональных задач УК-2.У.1 уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-6.У.1 уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

## 2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика».
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,

- «Организация питания в гостиницах»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ».

### 3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№6
1	2	3
<b>Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)</b>	3/ 108	3/ 108
<b>Из них часов практической подготовки</b>	34	34
<b>Аудиторные занятия, всего час.</b>	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	34	34
лабораторные работы (ЛР), (час)	-	-
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	-	-
экзамен, (час)	36	36
<b>Самостоятельная работа, всего (час)</b>	21	21
<b>Вид промежуточной аттестации:</b> зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Экз.	Экз.

Примечание: \*\* кандидатский экзамен

### 4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 6					
Раздел 1. Формирование фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе					
Тема 1.1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.	2	4	-	-	2
Тема 1.2 Элементы фирменного стиля и стилиобразующие факторы.	2	4	-	-	2
Тема 1.3 Роль и функции дизайна	2	4	-	-	2

Тема 1.4 Роль цвета в интерьере гостиницы	2	4	-	-	2
Тема 1.5 Свет в дизайне интерьера гостиниц	2	4	-	-	2
Тема 1.6 Стили дизайна	2	4	-	-	3
Тема 1.7 Художественно – декоративные приемы дизайна	2	4	-	-	4
Тема 1.8 Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания	3	6	-	-	4
Итого в семестре:	17	34			21
Итого	17	34	0	0	21

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
<b>Раздел 1. Формирование фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе</b>	<p><b>Тема 1.1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.</b></p> <p>Понятие фирменного стиля. История развития фирменного стиля. Внешние и внутренние функции фирменного стиля. Основные приемы формирования стиля. Роль фирменного стиля в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.</p>
	<p><b>Тема 1.2 Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы.</b></p> <p>Основные элементы фирменного стиля. Товарный знак: функции, правовая защита. Логотип: понятие, основные элементы, требования к оформлению, условия использования по франчайзингу. Фирменный блок, фирменный шрифт, фирменный набор цветов. Фирменные константы. Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Основные требования к названию предприятия. Слоган предприятия. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика применения. Этапы формирования фирменного стиля.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i></p>
	<p><b>Тема 1.3 Роль и функции дизайна .</b></p> <p>Определение понятия «дизайн». Функции дизайна. Поиск</p>

гармоничного единства конструктивных, архитектурно - пространственных и декоративных задач. Главные акценты архитектурно – художественного оформления. Элементы дизайна. Среда. Ритм. Композиция. Пространство. Масштаб. Пропорции. Пластика. Цвет. Свет. Архитектурные, художественные и технические приемы дизайна.

#### **Тема 1.4 Роль цвета в интерьере гостиной.**

Цветовой контраст, нюанс, акцент. Факторы выбора светового решения. Эмоциональная характеристика цветов (теплые, холодные). Влияние света на зрительное восприятие человека. Цветосочетание. Взаимосвязь функций помещений и цвета интерьера. Использование цвета для оптического изменения пропорций и размеров помещения. Требования к цветовому решению помещений гостиной. Колористическая разработка помещений.

*Демонстрация слайдов или учебных фильмов.*

#### **Тема 1.5 Свет в дизайне интерьера гостиной.**

Световая среда. Свет как элемент композиции. Источники света. Виды естественного освещения: концентрированное, направленное, заливающее, боковое. Виды искусственного освещения: прямое, отраженное, «парящий потолок», имитирующее, проникающее, точечное. Освещение и объемно- планировочное решение помещений гостиной. Требования к освещению различных помещений гостиной.

*Демонстрация слайдов или учебных фильмов.*

#### **Тема 1.6 Стили дизайна.**

Стиль Древнего Египта. Стиль Античности. Готический стиль. Стиль эпохи ренессанса. Барокко. Рококо. Стиль классицизма. Кантри. Этностиль. Китайский стиль. Японский стиль. Марокканский стиль. Мексиканский стиль. Арт – деко. Хай – тек. Евростиль. Стилизация интерьеров. Стилевые гостиные. Фэн – шуй.

*Демонстрация слайдов или учебных фильмов.*

#### **Тема 1.7 Художественно – декоративные приемы дизайна.**

Создание ансамбля интерьера. Декоративные композиции. Скульптурные, рельефные, орнаментальная роспись (витражи, панно и др.) Отделка неконструктивным материалом (тканью, бумагой, пластиком, зеркальным листом). Аппликации, коллаж, мозаика и др. Художественное оформление архитектурно – строительного оборудования: окна, двери, полы, потолки, карнизы и т.д. Художественное оформление вспомогательных служебных

	<p>точек (торговых киосков). Рекламно – оформительский дизайн (надписи, стенды, шрифты). Изделия декоративно – прикладного искусства в интерьере (мебель, светильники, посуда, ковры, вазы, настольная скульптура и т.д.) Декорирование изделиями народного творчества.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов</i></p>
	<p><b>Тема 1.8 Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>.Имидж предприятия индустрии гостеприимства. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.</p> <p><i>Демонстрация слайдов.</i></p>

#### 4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
<b>Семестр 6</b>					
	Тема 1 . Основные приемы формирования стиля.	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
	Тема 2 . Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	
	Тема 3 Элементы дизайна	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
	Тема 4 Цвета в интерьере гостиницы	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
	Тема 5 Свет в дизайне интерьера гостиниц	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
	Тема 6. Стили	Семинар:	4	4	1



	дизайна	выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия			
	Тема 7. Художественно – декоративные приемы дизайна	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия	4	4	1
	Тема 8. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания	Выездное практическое занятие в гостинице.	2	2	1
	Тема 8. Создание фирменного стиля гостиницы	Деловая игра	4	4	1
Всего			34	34	

#### 4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено			
Всего			

#### 4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

#### 4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 6, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	6	6
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю	5	5

успеваемости (ТКУ)		
Домашнее задание (ДЗ)	5	5
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	5	5
Всего:	21	21

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)  
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий  
Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.  
Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
	Шарков Ф. И. Константы гудвилла: стиль, паблисити, репутация, имидж и бренд фирмы: Учебное пособие / Ф.И. Шарков. - 2-е изд. - М.: Дашков и К: "Издательство Шаркова", 2012. - 272 с. <i>Режим доступа:</i> <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=327924">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=327924</a>	
	Козлова Н. П. Козлова, Н.П. Особенности формирования деловой репутации современной компании: Монография / Н. П. Козлова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с. <i>Режим доступа:</i> <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514171">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514171</a>	
	Котлер Ф. Котлер, Филип. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 1071 с. <i>Режим доступа:</i> <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834</a>	
	Макарова В. В. Макарова В. В. Дизайн помещений: стили интерьера на примерах. — СПб.: БХВ-Петербург, 2011. — 168 с.  <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=355373">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=355373</a>	
	Ткаченко О. Н. Дизайн и рекламные технологии: Учебное	

	<p>пособие / О.Н. Ткаченко; Под ред. Л.М. Дмитриевой; Омский государ. технич. универ. (ОмГТУ). - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 176 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433166">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433166</a></p>	
	<p>Синяева И. М. Маркетинг PR и рекламы: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Маркетинг" / Синяева И.М., Маслова В.М., Романенкова О.Н.; Под ред. Синяева И.М. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 495 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872836">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872836</a></p>	
	<p>Розанова Т. П. Розанова, Т. П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : Практикум / Т. П. Розанова, Т. В. Муртузалиева. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 132 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296</a></p>	
	<p>Муртузалиева Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=937237">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=937237</a></p>	
	<p>Кошлякова М. О. Кошлякова М. О. Технологии формирования имиджа [Электронный ресурс] / М. О. Кошлякова. - М.: РГУТиС, 2008. - 128 с. - <i>Режим доступа:</i> <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365046">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365046</a></p>	
	<p>Можаева Н. Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579</a></p>	
	<p>Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984</a></p>	
	<p>Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2013. — 220 с. — Режим доступа:</p>	

	<a href="https://e.lanbook.com/book/44297">https://e.lanbook.com/book/44297</a>	
	Уокер Д. Р. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 880 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883</a>	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов  
информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Адрес	Наименование
<a href="http://buklib.net/URL">http://buklib.net/URL</a>	Электронная библиотека
<a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a>	Электронная библиотека
<a href="http://Znanium.com">Znanium.com</a>	Электронная библиотека
<a href="http://www.hotelstat.ru">http://www.hotelstat.ru</a>	Электронная библиотека нормативных документов
<a href="http://hotelexecutive.ru/">http://hotelexecutive.ru/</a>	Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»
<a href="http://buklib.net/">http://buklib.net/</a>	Электронная библиотека
<a href="http://marklog.ru/">http://marklog.ru/</a>	Электронный научно-практический журнал «Маркетинг и логистика» научно-практический журнал

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1		
2	Мультимедийная лекционная аудитория	
3	Класс компьютерный для деловых игр	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал;</li> <li>– уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>– опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления;</li> <li>– умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– свободно владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>
«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>– не допускает существенных неточностей;</li> <li>– увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;</li> <li>– аргументирует научные положения;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы;</li> <li>– допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>– испытывает затруднения в практическом применении знаний направления;</li> <li>– слабо аргументирует научные положения;</li> <li>– затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>– частично владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся не усвоил значительной части программного материала;</li> <li>– допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении;</li> <li>– испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>– не может аргументировать научные положения;</li> <li>– не формулирует выводов и обобщений.</li> </ul>

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	1. Фирменный стиль и его функции.	ПК-3.3.1
	2. Элементы фирменного стиля.	ПК-3.3.1
	3. Товарный знак: определение, функции.	ПК-3.3.1
	Бренд.	
	4. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.	ПК-3.3.1
	5. Особенности фирменного стиля современных предприятий гостеприимства.	ПК-3.3.1
	6. Роль кухни в формировании фирменного стиля ресторана.	ПК-3.3.1
	7. Корпоративный имидж: определение, характеристика.	ПК-3.3.1
	8. Логотип: понятие, требования к оформлению.	ПК-3.3.1
	9. Этапы разработки фирменного стиля	ПК-4.3.1
	10. Функции и элементы дизайна.	ПК-4.3.1
	11. Ансамбль интерьера.	
	12. Архитектурно – декоративные приемы дизайна.	ПК-4.3.1
	13. Психологическое воздействие цвета. Гармония цвета.	ПК-3.3.1
	14. Свет в интерьере. Требования к освещению помещений гостиницы.	ПК-4.3.1
	15. Зонирование пространства. Способы зонирования.	ПК-4.3.1
	16. Историческое развитие архитектурно – художественного интерьера.	ПК-4.3.1
	17. Металл, стекло и керамика в дизайне.	ПК-4.3.1
	18. Декоративные элементы в интерьере.	ПК-4.3.1
	19. Растения в интерьере.	ПК-4.3.1
	20. Древнегреческий дизайн.	ПК-4.3.1
	21. Патрицианский стиль.	ПК-4.3.1
	22. Готический стиль.	ПК-4.3.1
	23. Стиль барокко. Русское барокко.	ПК-4.3.1
	24. Стиль рококо: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1
	25. Стиль классицизма: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1
	26. Стиль кантри: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1

27.	Этностиль: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1
28.	Стиль хай – тек: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1
29.	Русский стиль: характеристика, особенности.	ПК-4.3.1
30.	Архитектурно – художественные стили в Санкт – Петербурге.	ПК-4.3.1
31.	Ландшафтный дизайн.	ПК-4.3.1
32.	Русский византийский стиль.	ПК-4.3.1
33.	Фэн – шуй в интерьере.	ПК-4.3.1
34.	Декоративные элементы в интерьере.	ПК-4.3.1
35.	Приемы организации пространства помещений.	
36.	Методы исследования рынка при выборе концепции предприятия питания. Вы открываете ресторан в центре города. Методы исследования рынка при выборе концепции.	ПК-6.У.1
37.	Исследование целевой аудитории при реновации гостиничного предприятия. Показать вариант сегментации для загородного отеля.	ПК-6.У.1
38.	Исследование технологических инноваций при создании фирменного стиля гостиничного предприятия. Выбрать оснащение номера стандарт после реновации отеля.	ПК-6.У.1
39.	Исследование Управленческих инноваций при создании фирменного стиля гостиничного предприятия. Методика бенчмаркинг. Примеры	ПК-6.У.1

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета
	Учебным планом не предусмотрено

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	1. Дизайн – это: А) творческий метод, процесс и результат художественно-технического проектирования промышленных изделий, их комплексов и систем, ориентированного на достижение наиболее полного соответствия создаваемых объектов и среды в целом возможностям и потребностям человека, как утилитарным, так и эстетическим	ПК-3.3.1

	<p>Б) сочетание мебели и цвета стен В) часть архитектуры</p> <p>2. Основные функции гостиничного дизайна: А) практическая Б) эстетическая, организующая, рационализирующая, функция общения и пр. В) привлечение клиентов</p> <p>3. Так называемые «теплые» цвета это: А) красный, оранжевый, желтый Б) зелено – голубые, синие, фиолетовые В) белый, серый, черный, коричневый</p> <p>4. Ахроматическим или бесцветными называют: А) белый, серый, черный Б) синий, фиолетовый, голубой В) красный, оранжевый, желтый</p> <p>5. Светящиеся потолки создают эффект: А) более домашней обстановки Б) уменьшения объема В) естественного освещения и увеличения объема</p> <p>6. Назовите виды искусственного освещения гостиниц: А) прямое, точечное, имитирующее Б) люстры, торшеры, светильники В) солнечное, лунное</p> <p>7. Уход в мир фантазий, театрализация, изящество характерны для стиля: А) классицизм Б) рококо В) модерн</p> <p>8. В период Средневековья для внутреннего убранства гостиниц характерен: А) барокко Б) готический стиль В) постмодернизм</p> <p>9. Какой стиль является в настоящее время самым распространенным в интерьере гостиниц европейских стран: А) восточный Б) неоклассицизм В) европейский</p> <p>10. Большое количество зеркал характерно для: А) стиля древнего Египта Б) Ампира В) восточного стиля</p> <p>11. Фэн- шуй в дословном переводе означает:</p>	<p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p>
--	---	---



	<p>А) ветер и вода  Б) свет и тьма  В) добро и зло</p> <p>12. Согласно учению фэн – шуй в общественных местах (холлах, вестибюлях) нужно избегать:  А) серого цвета  Б) пурпурного цвета  В) золотого цвета</p> <p>13. Какие запахи больше всего подходят для холла отеля:  А) шалфей, лаванда, кедр  Б) иланг-иланг, жасмин  В) тимьян, лаванда, герань</p> <p>14. К неконструктивным материалам отделки относят:  А) ткань, бумага, пластик  Б) мозаика  В) дерево</p> <p>15. Ротафиша –это:  А) большой плакат  Б) стационарные, освещенные изнутри треугольники, короба и пр. с нанесенной рекламой  В) бегущая строка</p> <p>16. В холле гостиниц, как правило, мебель:  А) кожаные глубокие кресла, удобные для ожидания  Б) из пластика и металла  В) мебель из ротанга</p> <p>17. Для оформления вестибюлей, холлов, лестничных площадок, используют:  А) только живые цветы, пальмы, суккуленты и пр.  Б) только сухоцветы и искусственные цветы  В) возможны оба варианта</p> <p>18. Принцип меблировки небольших помещений состоит в том, что:  А) все предметы, кроме мебели для сидения, располагаются у стен  Б) мебель стоит посередине комнаты  В) мебель отсутствует</p> <p>19. Основные элементы текстильного оформления отеля – это:  А) шторы и скатерти  Б) постельное белье  В) оба варианта</p> <p>20. Номера для гостей ориентированы, как правило:  А) на восток, юг, запад</p>	<p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-3.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-4.3.1</p> <p>ПК-6.У.1</p>
--	--	---

<p>Б) на север В) не имеет значения</p> <p>21. К методикам исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности относятся:(возможно несколько ответов)</p> <p>а) Наблюдение; б) Техника отражения; в). «Тайный гость» или Mystery guest ; г) Опрос; д) Техники реагирования.</p>	ПК-6.У.1
<p>22. В какой форме может быть представлен результат исследования отеля? (выбрать один ответ)</p> <p>а) в количественной и качественной; б) в партитивной и ассоциативной; в) в классификационной и ограничительной; г) в автоматизированной и механизированной .</p>	ПК-6.У.1
<p>23.Исследование целевой аудитории при реновации гостиничного предприятия.</p> <p>А) опрос устный Б) анкетирование В) опрос постоянных гостей</p>	ПК-6.У.1
<p>24. Исследование технологических инноваций при создании фирменного стиля гостиничного предприятия.</p> <p>А) наблюдение Б)фокус-группа В) изучение</p>	ПК-6.У.1
<p>25..Исследование фирменного стиля конкурентов.</p> <p>А тайный гость Б сайт отелей В бенчмаркинг</p>	ПК-6.У.1

#### Критерии оценки.

Количество правильных ответов	Оценка
25-20	5
19-15	4
15- 12	3
До 12	2

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

## 11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1 Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

### Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально–деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

### Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

### **11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах**

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а так же материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернет - каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины не возможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы**

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в ГУАП, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа является неотъемлемой составляющей процесса обучения студентов и позволяет:

- закрепить теоретические знания, полученные студентами на лекционных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки;
- расширить знания по основным темам учебной дисциплины за счет изучения дополнительной литературы и подготовки к семинарам и практическим занятиям по избранной теме;

- теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;
- теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;
- приобрести навыки, необходимые для выполнения ими своих профессиональных обязанностей руководителя в сфере индустрии гостеприимства.

*В ходе изучения данной дисциплины студенты должны знать:*

- теоретические основы проектирования;
- теоретические основы фирменного стиля;
- этапы разработки фирменного стиля;
- элементы фирменного стиля предприятий гостеприимства и предприятий питания;
- о роли и функции дизайна в гостиничном комплексе;
- художественно – декоративные приемы дизайна.
- правила и принципы эстетического оформления гостиницы;
- основные стили дизайна;
- приемы цвето-, свето-, фитодизайна;

*Студенты должны уметь:*

- применять на практике нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;
- исследовать рынок гостиничных и ресторанных услуг.
- фундаментальные концепции и базовые технологии логистики;
- проводить маркетинговый анализ деятельности ресторана;
- применять практические приемы управления рестораном;
- методы идентификации основных логистических бизнес-процессов на уровне компании и цепи поставок в ресторанном деле;
- формировать конкурентоспособный стиль предприятия;
- видеть стилевое единство оформления интерьера гостиниц;
- использовать элементы фирменного стиля в конкретных условиях;
- использовать приемы декоративно-художественного оформления интерьера;
- зонировать пространство помещения;
- анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия туристской индустрии и потребителей (клиентов);
- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения;
- анализировать полученную информацию и предлагать аргументированные рекомендации по формированию гостиничного продукта.

*Студенты должны владеть:*

- методами выявления потребностей потребителя;
- навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;
- навыками декорирования интерьера;
- использованием элементов стилизации убранства гостиничных номеров.

Предметом дисциплины являются теоретические аспекты и практические решения интерьеров гостиниц и ресторанов.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между

подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

Для решения указанных задач студентам предлагаются к прочтению и содержанию анализу учебные пособия, учебники, нормативные документы, Интернет-сайты.

Результаты работы с текстами обсуждаются на семинарских занятиях, посвященных соответствующим учебным вопросам.

#### **11.4 Методические указания студентам по подготовке к тестированию**

Тест (англ. test – задание стандартной формы, по которому проводится испытание для определения уровня знаний) представляет собой одну из наиболее удобных форм быстрой и всесторонней проверки полученных знаний. В то же время не следует преувеличивать пользу тестовых заданий, выделяя данную форму проверки знаний и пренебрегая иным аппаратом организации усвоения материала (вопросы, доклады, задачи, контрольные и самостоятельные работы).

В тестовых заданиях студенту-бакалавру предлагается ответить на конкретно поставленный вопрос, сделав выбор из предлагаемых вариантов ответов. При чтении вопросов необходимо осмысливать каждое слово и лишь после этого приступать к выбору правильного ответа. Под правильным ответом понимается наиболее полный и исчерпывающий ответ. Поскольку отдельные предлагаемые ответы также могут быть правильными, рекомендуется обращать внимание на их объём, включающий в себя максимум необходимой информации.

Все тестовые задания разделены по темам в соответствии с учебной программой. После наименования темы следуют подготовительные вопросы, предварительные ответы на которые способствуют поиску правильных вариантов тестовых заданий, а также методические рекомендации по изучению соответствующего материала. Работа с тестовыми заданиями предусматривает получение ответов в более короткие сроки, по сравнению, например, с решением задач. Поэтому данное условие должно учитываться при оценке знаний студентов.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе». Предложено для решения 25 тестов. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Студенту следует выбрать правильные ответы.

В случае невыполнения и/или получении за задания текущего контроля 3 и менее баллов, обучающийся, при успешном прохождении промежуточной аттестации в форме экзамена, не может получить аттестационную оценку выше "хорошо".

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

#### **11.5 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.**

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:



– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в объеме программы учебной дисциплины. Форма и порядок проведения экзамена определяются кафедрой. Для проведения экзамена на кафедре разрабатываются:

- экзаменационные билеты, количество которых должно быть больше числа экзаменуемых курсантов (слушателей и студентов) учебной группы;
- практические задания, решаемые на экзамене;
- перечень средств материального обеспечения экзамена (стенды, плакаты, справочная и нормативная литература и т.п.)

Материалы для проведения экзамена обсуждаются на заседании кафедры и утверждаются заместителем начальника университета по учебной работе не позднее 10 дней до начала экзаменационной сессии.

В экзаменационный билет включаются два теоретических вопроса.

Предварительное ознакомление обучающихся с экзаменационными билетами не разрешается

Экзамен принимается заведующим кафедрой, заместителем начальника кафедры, профессорами и доцентами. В отдельных случаях с разрешения заведующего кафедрой в помощь основному экзаменатору могут привлекаться преподаватели, ведущие семинарские и практические занятия.

На экзамене, кроме экзаменатора и экзаменуемых, имеют право присутствовать начальник и заместитель начальника университета, начальники и заместители начальника УМЦ, факультета и кафедры. Другие лица только с разрешения начальника университета. В аудитории (учебном кабинете), где проводится экзамен, должны быть: программы учебной дисциплины, экзаменационная ведомость, комплект экзаменационных билетов, перечень вопросов экзаменационных билетов с указанием номеров билетов.

В аудитории могут одновременно находиться не более пяти экзаменуемых.

Для подготовки к ответу курсантам (слушателям и студентам) отводится не более 20 минут. Норма времени на прием экзамена – 15 минут на одного обучающегося.

По окончании ответа на вопросы билета экзаменатор может задавать дополнительные и уточняющие вопросы в пределах учебного материала, вынесенного на экзамен.

Прерывать экзаменуемого при ответе не рекомендуется.

Оценка по результатам экзамена объявляется курсанту (слушателю и студенту), заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки проставляются только в экзаменационной ведомости (в зачетные книжки не заносятся).

Если неявка была по неуважительной причине, то начальником центра организации и координации учебно-методической работы в ведомости проставляется неудовлетворительная оценка. Другие записи или прочерки в экзаменационной ведомости не допускаются.

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой