

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.05.2026 09:10:52
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8c003c507a9951e607

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

27.11.2025 г.
протокол № 10
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель Карх Д.А.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Современные тенденции развития ресторанной и гостиничной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	Доцент, к.т.н. Старовойтова Я.Ю.

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина входит в цикл профессиональных дисциплин по выбору и основывается на знаниях студентами-бакалаврами специфики индустрии питания, размещения и развлечений. Целью дисциплины является формирование теоретических знаний в сфере организации и развития ресторанного и гостиничного бизнеса на курсе обучения. Дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания и размещения, ресторанной продукции, гостиничном продукте, современных тенденциях развития сферы гостеприимства и общественного питания в мире.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 8						
Зачет	72	20	8	12	48	2

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1.ПК-4 Знать: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;
	ИД-2.ПК-4 Уметь: определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		68					
Тема 1.	Современные форматы предприятий питания и размещения. Спецификация услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий (ПК-3)	14	2		4	8	
Тема 2.	Методы и технологии проектирования объектов современной русской кухни (ПК-3)	15	2		3	10	
Тема 3.	Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания (ПК-3)	13	1		2	10	
Тема 4.	Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда (ПК-4)	12	1		1	10	
Тема 5.	Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента (ПК-4)	14	2		2	10	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1,3	Вопросы (приложение 4)	Опрос предусмотрен по вопросам всех семинарских занятий	по 5 балльной шкале

Тема 2	Эссе (приложение 4)	Темы эссе предлагаются на выбор. Оценивается умение письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	по 5 балльной шкале
Тема 1, 4	Доклад, сообщение (приложение 4)	Предлагается написать и защитить реферат по теме (публичная защита в виде презентации). Оценивается умение раскрыть тему, обозначить актуальность, представить различные точки зрения на решение проблемы, умение работать с различными источниками информации, оформлять ссылки на различные источники	по 5 балльной шкале
Тема 5	Доклад, сообщение (приложение 4)	Предлагается написать и защитить реферат по теме (публичная защита в виде презентации). Оценивается умение раскрыть тему, обозначить актуальность, представить различные точки зрения на решение проблемы, умение работать с различными источниками информации, оформлять ссылки на различные источники	по 5 балльной шкале
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
8 семестр (За)	Билет к зачету	Два вопроса	Зачтено

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Современные форматы предприятий питания и размещения. Спецификация услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий (ПК-3) Современные типы предприятий общественного питания. Мобильные форматы. «Слоу-фуд» - как новое направление кулинарии. Региональные аспекты формирования национальной кухни. Современные типы предприятий размещения. Способы ведения гостиничного бизнеса.</p>
<p>Тема 2. Методы и технологии проектирования объектов современной русской кухни (ПК-3) Традиционные праздничные и повседневные блюда. Религиозные особенности формирования меню на предприятиях питания. Современные технологические приемы приготовления традиционных блюд русской кухни. Национальные напитки: история и современное состояние. Традиционная подача блюд.</p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания (ПК-3) Понятие «фермерских» продуктов в современной кулинарии. Система контроля качества «фермерских» продуктов – критерии. Нормативная документация. Виды «фермерских» и «эко»-продуктов в России и мире.</p>
<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда (ПК-4) Современные подходы к развитию предприятий стрит-фуда. Особенности формирования ассортимента. Особенности подачи блюд.</p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента (ПК-4) Современные подходы к развитию систем автоматизации управления предприятий питания. Особенности получения лицензий. Принципы работы системы ЕГАИС.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Методы и технологии проектирования объектов современной русской кухни (ПК-3) Темы докладов 1Классические и современные технологические приемы обработки продуктов 2Региональный подход к формированию меню</p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания (ПК-3) Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем). Вопросы Система контроля за качеством продукции общественного питания Современное состояние пищевых производств в России</p>

<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда (ПК-4) Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем). Вопросы: 1 Структура рынка предприятий питания стрит-фуда 2 Специфика формирования меню</p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента (ПК-4) Форма проведения семинара – доклады по рефератам и дискуссия Вопросы: 1 Особенности работы с системой ЕГАИС 2 Современные системы автоматизации на предприятиях питания</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Методы и технологии проектирования объектов современной русской кухни (ПК-3) 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка эссе</p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания (ПК-3) 1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка сообщений, докладов и презентаций</p>
<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда (ПК-4) 1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка и защита доклада</p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента (ПК-4) 1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников; 2. Подготовка и защита рефератов</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусматривается

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Не предусмотрено

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусматривается

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Джум Т. А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2024. - 400 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2099068>

3. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 179 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2094601>

Дополнительная литература:

2. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2019. - 416

3. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

4. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 300 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/536173>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Международные, федеральные и региональные ресторанные сети: особенности организации работы
2. Франчайзинг в сфере гостеприимства и общественного питания: условия и обязательства
3. Высокая кухня. Теория Огюста Эскофье.
4. Органические продукты питания: особенности использования на предприятиях питания. Фермерские продукты в России
5. Гастрономический туризм в России и мире
6. Винный туризм в России и мире
7. Требования к питанию основных мировых религий
8. Исторические этапы развития русской кухни. Гастрономические регионы России
9. Основные технологические приемы традиционной русской кухни. Национальные алкогольные и безалкогольные напитки
10. Традиции русского народа. Народные праздники и обычаи. Православные, народные праздники и обычаи. Семейные обряды. Требования к организации питания
11. Молекулярная кухня: история происхождения и современное состояние развития. Хестон Блюменталь
12. Современные альтернативные теории питания
13. Принципы работы системы ЕГАИС
14. Принципы работы СМК ХАССП
15. Принцип работы с онлайн кассами
16. Тенденции развития индустрии гостеприимства
17. Revenue Management (управление доходами) в гостеприимстве
18. Каналы продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
19. Влияние интернета и социальных сетей на индустрию гостеприимства и общественного питания
20. Тенденции развития экотуризма
21. Экодизайн в сфере гостеприимства и общественного питания
22. Концепции нестандартных отелей

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Закрытые задания

Номер задания	Содержание задания	Компет.
1.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства направлены на решение задачи ... а) снижения сезонных колебаний спроса на гостиничные услуги б) поиска собственных конкурентных преимуществ в) уравнивания уровня цен и конкуренции г) поиска и создания новых путей развития	ПК-3
2.	Возможности, которые предоставляет цифровизация для отельеров и рестораторов, распространяются на ... а) управление отелем б) наблюдение за сотрудниками в) формирование тарифов г) процедуру бронирования	ПК-4
3.	Гостиничная цепь – это ... а) группа предприятий (два и более), осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем руководства цепью б) бренды, работающие и известные в рамках одного населенного пункта или иной территории в) вид предпринимательской деятельности, основанный на договоре, согласно которому франчайзер передает франчайзи права на пользование его торговой маркой на платной основе г) территория, предлагающая определенный набор услуг, которые отвечают потребностям туриста и удовлетворяют его спрос на перевозку, ночевку, питание, развлечения и т.д.	ПК-4
4.	Единовременная выплата за право пользования брендом и ряд услуг, сопровождающих его приобретение – это ... а) паушальный взнос б) роялти в) франчайзинговый платеж г) авторские отчисления	ПК-4
5.	К преимуществам сетевой организации в гостиничном бизнесе в аспекте менеджмента качества относится ... а) унифицированные подходы к качеству б) единые сетевые стандарты гостиничного предложения в) создание добавленной стоимости в каждой компоненте услуги г) упрощение процедуры отслеживания развития бизнеса	ПК-3

6.	Интеллектуальное (smart) управление номером предполагает... а) «цифровое» управление температурой и освещением в номере б) применение акустической технологии, позволяющей минимизировать шум от движения уличного транспорта в) возможность для зрителя выбирать любимые потоковые телевизионные сервисы из каталога приложений г) решение типовых гостевых запросов во время их пребывания в отеле	ПК-3
7.	К основным направлениям инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства относится: а) выпуск нового вида туристического изделия, ресторанного изделия, гостиничного продукта б) использование нового туристического потенциала, который ранее никем не использовался в) поиск и реализация нового рынка сбыта изделий г) преобразование в сфере управления человеческими ресурсами	ПК-4
8.	К составным элементам тренда на персонализацию относится ... а) микрокомнаты б) «опыт, а не вещи» в) голосовое управление г) спорт и оздоровительный отдых	ПК-4
9.	Широкое внедрение новых средств коммуникации и информационных технологий ... а) позволяет проводить глубокую и системную экономическую диагностику б) способствует решению проблем загрузки гостиничных предприятий в) ориентировано на создание личной заинтересованности всех сотрудников компании в отличном обслуживании г) позволяет формировать единую систему подготовки и переподготовки кадров	ПК-3
10.	Инновации в сфере гостеприимства включают в себя ... а) целый комплекс элементов и поэтому процессные инновации зачастую трудноотделимы от продуктовых или сервисных б) осязаемую составляющую, не связанную с человеческими ресурсами и организационной структурой предприятия в) факторы, которые представляют ценность для потребителя, и «технологическую» составляющую, основанную на информационных и коммуникационных технологиях г) только «технологическую» составляющую, основанную на информационных и коммуникационных технологиях	ПК-3

Открытые задания

Номер задания	Содержание задания	Компетенция
1.	Суперструктура гостиничной индустрии - это...	ПК-3
2.	Вид интеллектуальной деятельности, основная задача которой заключается в анализе, обосновании перспектив развития и	ПК-4

	использования научно-технических и организационно-экономических инноваций с учетом предметной области и проблем клиента- это...	
3.	Внедрение современных цифровых технологий в различные сферы жизни и производства – это ...	ПК-4
4.	Взаимоотношения между франчайзером и франчайзи на этапе разработки и приобретения франчайзингового пакета, а также работы под торговой маркой осуществляются в следующей последовательности: 1 контроль качества оказываемых услуг 2 разработка проекта отеля 3 дальнейшая поддержка и развитие бизнеса 4 соблюдение единого стиля 5 реклама и продвижение торговой марки 6 обучение специалистов франчайзи 7 расчеты между франчайзером и франчайзи	ПК-4
5.	Конечный результат инновационной деятельности, получивший воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке; нового или усовершенствованного технологического процесса, используемого в практической деятельности; либо в новом подходе к социальным услугам – это ...	ПК-3
6.	Верно ли утверждение: «Актуальность инновационных технологий обоснована необходимостью стратегического подхода к обновлению качественных характеристик продуктов и услуг»?	ПК-3
7.	Верно ли утверждение: «К основным современным тенденциям в области развития гостеприимства относят распространение сферы интересов на продукты и услуги, ранее предоставляемые предприятиями других отраслей»?	ПК-4
8.	Верно ли утверждение: «К составным элементам тренда на инновационные технологии относится бесключевой доступ в гостиничный номер»?	ПК-4
9.	Целостный маркетинговый комплекс по созданию дополнительных конкурентных преимуществ у данного предпринимателя на рынке - это...	ПК-3
10.	Верно ли утверждение: «Стандартизация является трендом развития гостиничного и ресторанного бизнеса»?	ПК-3