

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.01 Введение в гостеприимство

Направление подготовки: 43.03.03 *Гостиничное дело*

Направленность (профиль): *Гостиничный и ресторанный бизнес*

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Институт: экономики, управления и сервисных технологий

Кафедра: кафедре туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	I		
Семестр/триместр	1		
Лекции	54		
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия	54		
в т. ч. практическая подготовка	4		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен – 0,3		
Контроль	9		
Иные формы работы	-		
Самостоятельная работа	134,7		

Всего часов: 252

Трудоемкость: 7 зачетные единицы

Разработчик рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент Р.М. Иванова

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: предметное знакомство с профессиональной деятельностью специалиста по гостиничному и ресторанному бизнесу.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основ организации туризма и гостеприимства;
- изучение основ теории туризма и гостеприимства;
- изучение видов профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве;
- подготовка к изучению специальных дисциплин.

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, психофизиологические, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Знает: свои ресурсы и их пределы (личностные, психофизиологические, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
	Уметь: - планировать перспективные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Умеет: - планировать перспективные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
	Владеть: - навыками реализации намеченной цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков	Владеет: - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков
ПКС-2	Знать:	Знает:

	<p>спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p>
	<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать 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;</p> <p>разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Умеет:</p> <p>- разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства;</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>Владеет:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Туризм как экономическое, социальное и	17	4	4		9

	культурное явление.					
2.	Тема 2. Основные профессиональные понятия сферы гостеприимства.	17	4	4		9
3.	Тема 3. История индустрии гостеприимства Роль гостиничного бизнеса в современном мире.	17	4	4		9
4.	Тема 4. Видовое разнообразие гостиничных предприятий.	17	4	4		9
5	Тема 5. Система качества в гостиничной деятельности. Классификация гостиниц.	17	4	4		9
6	Тема 6. Здания и сооружения гостиничных предприятий.	17	4	4		9
7	Тема 7. Индустрия туризма и гостеприимства.	14	2	2		10
8	Тема 8. Турист как потребитель туристских услуг	18	4	4		10
9	Тема 9. Требования к личностному и профессиональному качеству специалиста по туризму и гостеприимству. Профессиональные стандарты.	18	4	4		10
10	Тема 10. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.	18	4	4		10
11	Тема 11. Гостиничные цепи	18	4	4		10
12	Тема 12. Безопасность в индустрии гостеприимства	18	4	4		10
13	Тема 13. Государственная система управления сферой туризма в Российской Федерации	14	2	2		10
14	Тема 14. Службы и подразделения гостиничного предприятия	18,7	4	4		10,7
	<i>Форма отчётности – экзамен</i>	0,3				
	<i>Контроль</i>	9				
	в т. ч. практическая подготовка	4	2	2		
	ИТОГО:	252	54	54	-	134,7

Очно-заочная форма обучения не реализуется
Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме теста.

Типовой вариант теста

1. «Заходя в избу, помолишься и говоришь: «Хлеб да соль вам». Они едят». С помощью какого культурного кода реализуется данный ритуал?

- а) вербальной;
 - б) пространственного;
 - в) акционального.
2. «Просим не прогневаться! Чем бог послал» - это:
- а) коммуникативная стратегия утверждения власти хозяина;
 - б) коммуникативная стратегия блокирования агрессии;
 - в) коммуникативная стратегия познания гостя.
3. Кабаккак предприятие гостеприимства появился на Руси при:
- а) Иване IV Грозном;
 - б) Ярославе Мудром;
 - в) Петре I.
4. Кто является основателем гостиничной сети Holidayinn:
- а) Конрад Хилтон;
 - б) Чарльз Кеммонс Уилсон;
 - в) Р. Форте.

5. Укажите предмет определения в соответствии с законодательством РФ:
 ... средство размещения, в котором предоставляются гостиничные услуги и которое относится к одному из видов гостиниц, предусмотренных положением о классификации гостиниц, утвержденным Правительством Российской Федерации.

6. Укажите предмет определения в соответствии с законодательством РФ:
 ... комплекс услуг по предоставлению физическим лицам средства размещения и иных услуг, предусмотренных Правилами предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденными Правительством Российской Федерации, которые предоставляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

7. Соотнесите континент мира и исторически сложившийся распространенный тип гостиничного предприятия

А) Пансион	1) Азия
Б) Мотель	2) Америка
В) Караван-сарай	3) Европа

8. Соотнесите обобщенные трудовые и трудовые функции

А Стратегическое управление развитием сети	1. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
Б Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	2. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц
В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	3. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе

9. Расшифруйте сокращения, принятые в международной практике гостиничной деятельности

- а) Dbl;
- б) Sgl;
- в) EB (ExB).

10. На основании трудовых функций определите должность сотрудника мини-отеля

Функции	Должность
Управление отелем Обеспечение плановых показателей Организация взаимодействия с поставщиками и подрядчиками Разработка и проведение рекламной кампании Текущий контроль оперативного персонала Обеспечение бронирования Ведение учета клиентов Взаимодействие с ФМС	

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов:

**Вопросы к экзамену
(1 семестр, очная форма обучения)**

1. Закон Об основах туристской деятельности в РФ. Основные принципы регулирования.
2. Основные профессиональные понятия, закреплённые в законе «Об основах туристской деятельности РФ».
3. Туристский сектор экономики. Подходы к его определению. Индустрия гостеприимства в туризме.
4. Виды гостиничных предприятий и причины их видового разнообразия. Типология средств размещения, принятая в РФ.
5. Классификация гостиничных предприятий в РФ: общие подходы. Правовая база классифицированных гостиниц в РФ.
6. Виды предприятий питания в туризме.
7. Российские предприятия питания в путеводителе Мишлен.
8. Виды профессиональной деятельности в гостиничной индустрии.
9. Профессиональные стандарты в индустрии гостеприимства.
10. Гостиничные цепи и франчайзинг в гостиничной деятельности.
11. Основные службы и подразделения в гостиничных предприятиях.
12. Рынок гостиничных услуг и принципы его сегментации.
13. Система государственной управления сферой туризма в РФ.
14. Ведущие гостиничная компания на отечественном рынке туризма.
15. Номерной фонд гостиницы. Типологические характеристики номеров, принятые в РФ.
16. Мировой опыт развития индустрии гостеприимства: Основные модели гостиничного бизнеса.
17. Национальная практика классификации предприятий гостеприимства.
18. Турист как потребитель услуг, типология туристов.
19. История индустрии гостеприимства. Роль гостиничного бизнеса в современном туризме.

20. Виды туризма и их влияние на гостиничную сферу.
21. Международные туристические организации и их роль в современном туризме.
22. Российские профессиональные и общественные организации в сфере гостеприимства.
23. Государственное регулирование сферы гостеприимства в РФ.
24. Договорное регулирование в гостиничной деятельности.
25. Информационные технологии и системы в гостиничной индустрии.
27. Общая характеристика развития гостиничной сферы в Липецкой области.
28. Общая характеристика развития гостиничной деятельности в регионах ЦФО.
29. Типологические характеристики гостиничной сферы в Ельце.
30. Деятельность гостиничных предприятий как вид экономической деятельности в РФ.
31. Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства.
32. Тенденции развития туристской индустрии в РФ.
33. Здания и сооружения гостиничных предприятий.
32. Безопасность в индустрии гостеприимства.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452692> (дата обращения: 18.04.2024).
2. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154> (дата обращения: 18.04.2024).

4.2. Дополнительная литература

1. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453851> (дата обращения: 18.04.2024).

V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://www.tophotels.ru	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	http://www.all-hotels.ru	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
3.	www.urait.ru	Образовательная платформа	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.