

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Сочинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в индустрию гостеприимства**

Шифр и направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация выпускника	Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра	Гостиничная деятельность, Санаторно-курортная деятельность
Форма обучения	Очная
Выпускающая кафедра	Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы      Гостиничного и ресторанного бизнеса  
 Год набора 2019

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
<b>ОФО</b>								
1	108/3	28	28	-	25			Экзамен (27)
<b>Итого:</b>	<b>108/3</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>25</b>			<b>Экзамен (27)</b>

Сочи 2019 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки \_43.03.03 «Гостиничное дело» уровень бакалавриата (приказ от 08 июня 2017 года №515.

Рабочую программу составила:

Григорьева Ж.В. к.э.н., доцент кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

\_\_\_\_\_ (подпись)

Согласовано:

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_

(подпись)

*Е.В. Карякина*

(Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_

(подпись)

*Флоренцова Г.Д.*

(Ф.И.О.)

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «20» 08 2019 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

(название кафедры)

(подпись)

*Е.В. Карякина*

(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 4 от «29» 08 2019 г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_

(ученая степень, звание)

(подпись)

*Е.В. Карякина*

(Ф.И.О.)

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям.

Отдел качества образования и методического обеспечения \_\_\_\_\_

(подпись)

*В.В. Васильченко*

(Ф.И.О.)

*В.В.*

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

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

  
подпись

Сердюкова Н.К.

ФИО

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

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

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

Изменений нет.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

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

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «30» мая 2023 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой   
*подпись*

Сердюкова Н.К.  
*ФИО*

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол № \_\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*ФИО*

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол № \_\_\_ заседания кафедры от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*ФИО*

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

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол  
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года  
Изменений нет.

Заведующий кафедрой   
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол  
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года  
Изменений нет.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_   
ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол  
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года  
Изменений нет.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_   
ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 Тематический план дисциплины	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
4.3. Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	16
4.4 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	18
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	18
5.3 Особенности преподавания дисциплины	19
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	21
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства» является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и категорий;
- изучение структуры индустрии гостеприимства;
- изучение факторов развития индустрии гостеприимства;
- изучение данных о современном состоянии рынка услуг гостеприимства и перспективах его развития.
- овладение навыками оценки ситуации и принятия решений в индустрии гостеприимства

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина «Введение в индустрию гостеприимства»

Является обязательной дисциплиной части Блока Б1.

Освоение дисциплины происходит в первом семестре.

Компетенции, формируемые у студентов при изучении учебной дисциплины, востребованы при изучении таких дисциплин учебного плана как:

Гостиничный менеджмент

Управление персоналом гостиниц и ресторанов

Содержание дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства», является начальным этапом освоения компетенций.

*Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.*

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<i>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</i>			
Управление	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Предшествующих дисциплин нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции	Преддипломная практика

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		<p><b>Знать:</b> цели и задачи, плановые показатели структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (З-ОПК-2.1)</p> <p><b>Уметь:</b> формировать цели и задачи структурным подразделениям организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (У-ОПК-2.1)</p> <p><b>Владеть:</b> навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (Н-ОПК-2.1)</p>
		<p><b>Знать:</b> основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (З-ОПК-2.2)</p> <p><b>Уметь:</b> планировать, организовывать и координировать деятельность подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (У-ОПК-2.2)</p> <p><b>Владеть:</b> навыками и методами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (Н-ОПК-2.2)</p>

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства»

очная форма обучения

составляет 3 зачетные единицы – 108 часов. Распределение часов согласно УП направления

43.03.03 «Гостиничное дело»

№ раздела, тема	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы					
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Раздел I. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности						
1	1.1 Понятие гостеприимства	6	2	2		2	

2	1.2 История развития индустрии гостеприимства	6	2	2		2	
3	1.3 Структура индустрии гостеприимства	6	2	2		2	
II	Раздел 2: Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства						
4	2.1 Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	6	2	2		2	
5	2.2 Анализ существующих типов средств размещения	6	2	2		2	
6	2.3 Классификация средств размещения	6	2	2		2	
III	Раздел 3: Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения:						
7	3.1 Структура управления средством размещения	6	2	2		2	
8	3.2 Службы предоставления основных услуг	6	2	2		2	
9	3.3 Службы предоставления дополнительных услуг	6	2	2		2	
IV	Раздел 4: Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства						
10	4.1 Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	5	2	2		1	
11	4.2 Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	5	2	2		1	
12	4.3 Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	3	1	1		1	
13	4.4 Другие важные секторы индустрии гостеприимства, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации (СПА, фитнес, спорт, экскурсионное обслуживание, транспорт, туригентства)	5	2	2		2	

v	Раздел 5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством					
14	5.1 Особенности подбора и управления персоналом в индустрии гостеприимства	3	1	1		2
15	5.2 Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	2	1	1		
16	5.3 Инновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	2	1	1		
VI	Экзамен	27				27
Итого:		108	28	28		25
						27

## 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
I	1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности				
1	1.1 Понятие гостеприимства	1	Понятие термина индустрия гостеприимства, особенности развития и функционирования	3-ОПК-2.1	1,2
2	1.2 История развития индустрии гостеприимства	1	История возникновения и развития, факторы и темпы развития	3-ОПК-2.1	1,2
3	1.3 Структура индустрии гостеприимства	2	Структура индустрии и особенности ее развития и функционирования	3-ОПК-2.1	1,2
II	2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства				
4	2.1 Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	1	Понятие гостиничного продукта, его характеристики, спектр основных и дополнительных услуг	3-ОПК-2.1	2,4
5	2.2 Анализ существующих типов средств размещения	2	Перечень типов средства размещения, их характеристики, особенности функционирования и клиентоориентированность	3-ОПК-2.1	2,4
6	2.3 Классификация средств размещения	2	Нормативные основы классификации. Особенности в России и за рубежом	3-ОПК-2.1	2,4
III	3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения.				
7	3.1 Структура управления средством размещения	2	Типы управления гостиничными предприятиями. Организационная и функциональная структуры средства размещения. Взаимосвязь и схема взаимодействия	3-ОПК-2.1	2,4
8	3.2 Службы предоставления услуг	2	Перечень служб объекта размещения, предоставляющих основные	3-ОПК-2.1	2,4

	ных услуг		услуги, их характеристики и особенности организации работы		
9	3.3 Службы предоставления дополнительных услуг	2	Перечень служб объекта размещения, предоставляющих дополнительные услуги, их характеристики и особенности организации работы	3-ОПК-2.1	2,4
IV	4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства				
10	4.1 Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	2	Определение ресторанной деятельности, ее роль в индустрии гостеприимства, типы ресторанов их классификация, особенности организации работы	3-ОПК-2.1	1,5
11	4.2 Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	2	Определение индустрии развлечений, основные типы предприятий индустрии, ее роль в индустрии гостеприимства, особенности организации работы	3-ОПК-2.1	1
12	4.3 Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	1	Определение конгрессной деятельности и событийного туризма, их роль в индустрии гостеприимства, особенности организации работы	3-ОПК-2.1	1
13	4.4 Другие важные секторы индустрии гостеприимства, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации (СПА, фитнес, спорт, экскурсионное обслуживание, транспорт, турагентства)	2	Роль других секторов индустрии гостеприимства в обеспечении потребности клиентов в комплексной организации турпродукта. Понятие сути, роли и особенностей организации работы СПА, фитнес, спорт, экскурсионного обслуживания, транспорта, турагентств.	3-ОПК-2.1	1
V	5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством				
14	5.1 Особенности подбора и управления персоналом в индустрии гостеприимства	1	Профессиональные и личные требования к персоналу, способы мотивации и основы управления	3-ОПК-2.1	1,4,5
15	5.2 Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	1	Перечень новых направлений в индустрии, особенности их организации и перспективы развития	3-ОПК-2.1	1,4,5
16	5.3 Инновационные	1	Актуальность внедрения иннова-	3-ОПК-2.1	1,4,5

и цифровые технологии в индустрии гостеприимства		ционных технологий, их роль и особенности внедрения	3-ОПК-2.2	
Итого:	28			

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
I	1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности				
1	1.1 Понятие гостеприимства	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,2
2	1.2 История развития индустрии гостеприимства	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,2
3	1.3 Структура индустрии гостеприимства	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,2
II	2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства				
4	2.1 Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
5	2.2 Анализ существующих типов средств размещения	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
6	2.3 Классификация средств размещения	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
III	3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения				
7	3.1 Структура управления средством размещения	2	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
8	3.2 Службы предоставления основных услуг	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
9	3.3 Службы предоставления дополнительных услуг	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	2,4
IV	4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства				
10	4.1 Ресторанная деятельность, как составляющая ин-	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,5

	дустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации				
11	4.2 Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	2	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1
12	4.3 Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1
13	4.4 Другие важные секторы индустрии гостеприимства, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации (СПА, фитнес, спорт, экокурортное обслуживание, транспорт, турагентства)	2	Устный опрос (работа в малых группах).	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1
V	5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством				
14	5.1 Особенности подбора и управления персоналом в индустрии гостеприимства	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,4,5
15	5.2 Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1	1,4,5
16	5.3 Инновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	1	Устный опрос (работа в малых группах)	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2	1,4,5
	Итого:	28			

## 4.1.3 Лабораторные занятия- учебным планом не предусмотрены

## 4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
I. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности					
1	1.1 Понятие гостеприимства	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1,2
2	1.2 История развития индустрии гостеприимства	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1,2
3	1.3 Структура индустрии гостеприимства	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу, подготовка Домашнего задания	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1,2
II. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства					
4	2.1 Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу, подготовка Домашнего задания	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2,4
5	2.2 Анализ существующих типов средств размещения	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2,4
6	2.3 Классификация средств размещения	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2,4
III. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения.					
7	3.1 Структура управления средством размещения	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2,4
8	3.2 Службы предоставления основных услуг	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2	2,4

				Н-ОПК-2.2 ОПК-2	2,4
9	3.3 Службы предоставления дополнительных услуг	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу, подготовка Домашнего задания		
IV	4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства				
10	4.1 Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	1	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1,5
11	4.2 Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	1	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1
12	4.3 Конференсные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	1	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу, подготовка Домашнего задания	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1
13	4.4 Другие важные секторы индустрии гостеприимства, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации (СПА, фитнес, спорт, экскурсионное обслуживание, транспорт, турагентства)	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1
V	5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством				
14	5.1 Особенности подбора и управления персоналом в индустрии гостеприимства	2	Изучение вопросов лекции, подготовка к опросу	3-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 3-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	1,4,5
	Итого:	25			

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий в соответствии с учебным планом

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом составляет очная форма

14 часов лекционных занятий и 6 часов практических.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
лекционные занятия	Структура индустрии гостеприимства	лекция-консультация	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	4
лекционные занятия	Организационная структура объекта размещения	лекция-консультация	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	4
лекционные занятия	Конгрессы и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства, роль, структура и особенности организации	лекция-консультация	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	3
лекционные занятия	Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	лекция-консультация	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	3
практические занятия	Управление качеством в ресторане	Круглый стол	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2
практические занятия	Управление качеством в гостиничной отрасли	Круглый стол	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2
практические занятия	Структура и роль веб-сайта средства размещения	Круглый стол	З-ОПК-2.1 У-ОПК-2.1 Н-ОПК-2.1 З-ОПК-2.2 У-ОПК-2.2 Н-ОПК-2.2	2
ИТОГО:				20

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Уокер Р. Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; пер. В. Н. Егорова. – 4-е изд. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 735 с. – 978-5-238-01392-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/81747.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / Скобкин С.С. – Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 496 с. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/554704> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Уокер Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Уокер Р. Джон ; пер. В. Н. Егорова. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 879 с. – 5-238-00990-9. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : Учебное пособие / А.В. Сорокина. – Москва : Альфа-М: НИЦ ИН-ФРА-М, 2014. – 304 с.: 60x90 1/16. – (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430064> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. – Загл. с экрана.

5. Матюхина Ю. А. Организация туристической индустрии : учебное пособие / Ю. А. Матюхина. – Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 304 с. – ISBN 978-5-98281-241-4. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/215588> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

#### 4.2.3 Программное обеспечение. Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutg.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «Консультант-Плюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

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

Зав.библиотекой



Е.С.Мысина

#### 4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства»

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения круглых столов, дискуссий, реферата. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплексе оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- темы для дискуссий
- темы круглых столов
- темы рефератов
- вопросы для экзамена
- экзаменационные билеты.

#### Вопросы к экзамену.

1. Историческое развитие индустрии гостеприимства.
2. Особенности развития индустрии гостеприимства в СССР и России.
3. Особенности развития индустрии гостеприимства в Европе.
4. Особенности развития индустрии гостеприимства в США.
5. Роли и функции ВГО в развитии туризма.
6. Структура индустрии гостеприимства.
7. Взаимосвязь между туризмом и гостеприимством. Основные характеристики туризма и гостеприимства.
8. Определение понятия гостеприимство.
9. Факторы развития индустрии гостеприимства
10. Основные тенденции в развитии индустрии гостеприимства до 2030 года.
11. Динамика развития индустрии гостеприимства.
12. Трудоемкость как основная характеристика индустрии гостеприимства
13. Определение понятия «услуга».
14. Свойства услуг гостеприимства.
15. Качество услуг, его параметры.
16. Мультипликативный эффект в индустрии гостеприимства.
17. Сектор размещения в индустрии гостеприимства.
18. Сектор питания в индустрии гостеприимства.
19. Сектор транспорта в индустрии гостеприимства.
20. Сектор торгового обслуживания в индустрии гостеприимства.
21. Сектор развлечений, досуга и спорта в индустрии гостеприимства.
22. Событийный туризм в индустрии гостеприимства.
23. Конгрессный туризм в индустрии гостеприимства.
24. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг.
25. Основные и специфические черты гостиничных услуг.
26. Понятие и характеристики гостиничного продукта.
27. Потребительские свойства гостиничного продукта.

28. Структура гостиничного продукта, ее особенности.
29. Ресторанная деятельность, основные термины и определения.
30. Основные виды ресторанных услуг.
31. Типы ресторанов.
32. Роль правильности выбора концепции ресторана.
33. История развития кулинарного искусства и индустрии питания.
34. Структура предприятия общественного питания.
35. Карьерный путь в ресторанном бизнесе.
36. Персонал как основное звено в гостиничном бизнесе
37. Система образования: школы индустрии гостеприимства
38. Карьерный путь в гостиничной отрасли
39. Особенности организации работы службы приема и размещения.
40. Особенности организации работы службы обслуживания номерного фонда.
41. Особенности организации работы службы питания и напитков.
42. Особенности организации работы других служб объекта размещения.
43. Основы категоризации гостиниц и иных средств размещения в России.
44. Основные типы гостиничных номеров и их характеристики.
45. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе
46. Миссия предприятий индустрии гостеприимства
47. Корпоративная философия и культура.
48. Карьерный путь в сфере досуга.
49. Карьерный путь в сфере азартных игр.
50. Туризм как сфера индустрии гостеприимства.
51. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.

#### 4.4. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Изведение в индустрию гостеприимства» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

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

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

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

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

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адап-

тированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

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

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

## **5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

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

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

### **5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;

- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы:

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

При реализации дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства» применяются следующие образовательные технологии:

- лекция - систематическое и последовательное изложение материала по какой-либо проблеме, методу, теме вопроса. По способу изложения материала существуют: проблемная, лекция – визуализация, бинарная лекция, лекция-пресс-конференция, лекция-беседа, лекция-дискуссия, лекция с заранее запланированными ошибками и др.;

- практическое занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно-теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы, которое формирует практические умения (вычислений, расчетов, использования таблиц, справочников и т.д.) Практические занятия проводятся в виде: разбора конкретных ситуаций, бесед, дискуссий, опроса.

- самостоятельная работа студентов - вид деятельности, при котором в условиях систематического уменьшения прямого контакта с преподавателем студентами выполняются учебные задания;

- организация и проведение консультаций;

- проведение экзамена

### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на 60 посадочных мест :

- Акустическая система (4 колонки + микшерный пульт + усилитель).

- Микрофон с фантомным питанием.

- Ноутбук ToshibaSatellite.

- Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стационарный).

- Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
  - Стационарный экран.
  - Интерактивная доска StarBoard 78.
  - Видеомагнитофон Samsung SV-10K.
2. Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест :
- Ноутбук ToshibaSatellite.
  - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет :
- Компьютер HP V 1,86 ГГц, 760 Мб RAM 1 шт.
  - Сетевой коммутатор 3Com.
  - Монитор 17" HP.
  - Принтер HP Laser Jet P-2015.
  - Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №ВК01492/2892 (163/16д) от 05.04.2016.

Срок действия – 05.04.2019.

Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (06/16гпд) от 13.01.2016.

Срок действия – бессрочная лицензия.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр

Гостиничная деятельность**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Введение в индустрию гостеприимства**Обязательная дисциплинаОчная

Составитель аннотации – Ж.В. Григорьева, к.э.н., доцент. Кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства» является формирование у студентов представлений об индустрии гостеприимства, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий отрасли, за счет применения полученных знаний.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности</li> <li>2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства</li> <li>3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения</li> <li>4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства</li> <li>5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Нет, так как дисциплина проходит на 1 семестре, 1 курса.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями и организацией сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Исполняет основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Образовательные технологии	- лекция; - практическое занятие; - домашнее задание; - организация и проведение консультаций;
Формы текущего контроля успеваемости	Реферат Дискуссия Круглый стол Контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав. кафедрой ГиРБ к.э.н., доцент Е.В. Корягина