

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна  
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ  
 Сочи), проректор  
 Дата подписания: 24.03.2026 17:44:14  
 Уникальный программный ключ:  
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1dfef5de

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

**СОГЛАСОВАНО**  
 Декан ФЭС  
 Давыдович А.Р.  
 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по ОД  
 А.В. Иваненко  
 «04» 03 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в индустрию гостеприимства**

<b>Шифр и направление подготовки</b>	43.03.03 «Гостиничное дело»
<b>Квалификация (степень) выпускника</b>	бакалавр
<b>Профиль подготовки</b>	«Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Выпускающая кафедра</b>	Гостиничного и ресторанного бизнеса
<b>Кафедра-разработчик рабочей программы</b>	Гостиничного и ресторанного бизнеса
<b>Год набора</b>	2024

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля
8	108/3	28	14	-	39	-	Экзамен (27)
<b>Итого:</b>	<b>108/3</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>39</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен (27)</b>

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства»

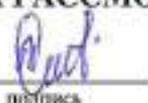
Рабочую программу составил (и):

Григорян Ц.А. доц.к.э.н. каф. ГиРБ



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

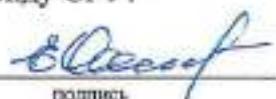
Заведующая кафедрой

  
подпись

Сердюкова Н.К.

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

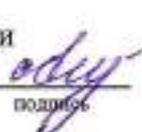
Директор НОБ

  
подпись

Онищенко Е.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения

  
подпись

Сердюкова Н.К.  
Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

---

подпись

Ф.И.О.

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

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

---

подпись

Ф.И.О.

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

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

---

подпись

Ф.И.О.

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

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

---

подпись

Ф.И.О.

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

---

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

---

подпись

Ф.И.О.

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. *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 в перспективах его развития;
- овладение навыками оценки ситуации и принятия решений в индустрии гостеприимства.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Введение в индустрию гостеприимства» относится к обязательной части части учебного плана

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
<b>Универсальные компетенции</b>	
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление персоналом санаторно-курортных предприятий Организация и управление санаторно-курортной деятельностью

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Универсальные компетенции</b>		
ОПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> цели и задачи, плановые показатели структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> формировать цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> навыками управления структурными подразделениями сферы гостеприимства и общественного питания

	ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> основные методы планирования, организации и координации деятельности подразделений сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> планировать, организовывать и координировать деятельность подразделений сферы гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> навыками и методами планирования, организации и координации деятельности подразделений сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	--

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

В подпункте 4.1:

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Раздел 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности					
1.1	Понятие гостеприимства	6	2		4	
1.2	История развития индустрии гостеприимства	5	2		3	
1.3	Структура индустрии гостеприимства	6	2	2	2	
2	Раздел 2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства					
2.1	Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	6	2		4	
2.2	Анализ существующих типов средств размещения	6	2	2	2	
2.3	Классификация средств размещения	6	2	2	2	
3	Раздел 3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения					
3.1	Структура управления средством размещения	6	2		4	
3.2	Службы предоставления основных услуг	6	2		4	
3.3	Службы предоставления дополнительных услуг	6	2	2	2	
4	Раздел 4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства					
4.1	Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	4	2		2	
4.2	Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	6	2	2	2	
4.3	Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	6	2	2	2	
5	Раздел 5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством					
5.1	Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	4	2		2	
5.2	Инновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	8	2	2	4	

Экзамен	27				
<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>39</b>

#### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
<b>Раздел 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности</b>		
1.1	Понятие гостеприимства	Гостеприимство в бытовом смысле определяется как традиция, предписывающая радушие в приёме гостя, а также проявление заботы к нему. В гуманитарном словаре это понятие имеет значение добродетели, которая была распространена в древности между народами.
1.2	История развития индустрии гостеприимства	Появление и развитие потребностей людей в общении, становление торговых отношений с соседними государствами, необходимость совершения поездок, всё это поспособствовало возникновению гостиничного бизнеса.
1.3	Структура индустрии гостеприимства	Индустрия гостеприимства включает в себя различные сферы деятельности людей - туризм, отдых, развлечения, гостиничный и ресторанный бизнес, общественное питание, экскурсионную деятельность, организацию выставок и проведение различных научных конференций.
<b>Раздел 2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства</b>		
2.1	Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	Изучить сущность гостиничного продукта, его особенности, виды и составные элементы гостиничного продукта
2.2	Анализ существующих типов средств размещения	Предприятия размещения классифицируются по ряду признаков. Один из признаков предполагает деление всех средств размещения на два основных типа: средства размещения гостиничного типа и дополнительные средства размещения.
2.3	Классификация средств размещения	Изучение документов, в соответствии с которыми все средства размещения подразделяют на коллективные (гостиницы, мотели, клубы с проживанием, пансионаты, меблированные комнаты, общежития) и индивидуальные (квартиры, комнаты в квартирах, дома, коттеджи, сдаваемые внаем).
<b>Раздел 3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения</b>		
3.1	Структура управления средством размещения	Система с двумя уровнями управления, в которой каждое подразделение специализируется на конкретных бизнес-процессах.
3.2	Службы предоставления основных услуг	Услуги в гостиницах обеспечение минимальными бытовыми условиями; побудка к определенному времени; предоставление различной информации; и т.д.
3.3	Службы предоставления дополнительных услуг	Дополнительные услуги гостиничного предприятия можно классифицировать по цели удовлетворения потребностей гостя, частотой спроса, экономическому признаку и т.д.
<b>Раздел 4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства</b>		
4.1	Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Индустрия гостеприимства включает в себя различные сферы деятельности людей – туризм, отдых, развлечения, гостиничный и ресторанный бизнес
4.2	Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Индустрия развлечения и её роль в современной системе туризма и гостеприимства
4.3	Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии	Понятия событийный туризм и событийное мероприятие, их виды и влияние на функционирование рынка гостиничных услуг

	гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	
Раздел 5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством		
5.1	Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	Развитие гостиничной индустрии происходит с давних времен и зависит от состояния экономики, политики, науки и техники. С развитием общества все больше возрастала потребность в перемещении на большие расстояния, в проживании и питании вдали от места жительства. Рост экономического благосостояния граждан влияет, в свою очередь, на выбор и качество предоставляемых услуг
5.2	Иновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	Иновационные информационные технологии являются движущей силой для сферы сервиса, туризма и индустрии

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
Раздел 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности		
1.1	Понятие гостеприимства	Содержание занятия: Гостеприимство в повседневном понимании.
1.2	История развития индустрии гостеприимства	Содержание занятия: Развитие и эволюция человеческого общества, развитие торговли с соседями, необходимость путешествовать стали главными причинами возникновения гостиничных предприятий.
1.3	Структура индустрии гостеприимства	Содержание занятия: Сфера деятельности человека включает в себя различные виды туризма, отдыха и развлечений, ресторанного и гостиничного бизнеса, организацию конференций и научных проектов.
Раздел 2. Гостиничный бизнес в структуре индустрии гостеприимства		
2.1	Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	Содержание занятия: Изучение особенностей гостиничного бизнеса, видов гостиничных продуктов и их составные части
2.2	Анализ существующих типов средств размещения	Содержание занятия: Признак разделения всех средств размещения на два основных типа, которые включают в себя средства размещения гостиничного типа и дополнительные средства размещения, предполагает наличие одного из признаков.
2.3	Классификация средств размещения	Содержание занятия: Документы, по которым средства размещения делятся на две большие категории: коллективные (гостиницы, мотели, клубы с проживанием) и индивидуальные (квартиры, комнаты в квартирах, дома, коттеджи, сдаваемые в аренду).
Раздел 3. Организационная структура и основные направления в деятельности объекта размещения		
3.1	Структура управления средством размещения	Содержание занятия: Данная система имеет два уровня управления. Каждое подразделение занимается определенной сферой деятельности, при этом оно специализировано на конкретных бизнес-процессах.
3.2	Службы предоставления основных услуг	Содержание занятия: Обслуживание в гостиницах включает в себя предоставление минимума бытовых условий, а также побудку к определенному времени и предоставление различной информации.
3.3	Службы предоставления дополнительных услуг	Содержание занятия: Услуги, предоставляемые гостиничным предприятием, можно классифицировать по следующим признакам: по целевому назначению, по уровню спроса, по экономическому признаку и т.д.
Раздел 4. Другие ключевые направления деятельности в индустрии гостеприимства		

4.1	Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Содержание занятия: Гостиничный и ресторанный бизнес, а также другие сферы деятельности людей, которые связаны с отдыхом, развлечениями и туризмом, входят в состав индустрии гостеприимства.
4.2	Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Содержание занятия: Индустрия развлечений и туризм и гостеприимство в современной системе и ее роль.
4.3	Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Содержание занятия: Понятия событийного туризма и событий, их виды и влияние на состояние рынка гостиничных услуг.
Раздел 5. Современные тенденции в развитии индустрии гостеприимства и управление качеством		
5.1	Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	Содержание занятия: Анализ мировых тенденций в индустрии гостеприимства
5.2	Инновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	Содержание занятия: Направления инновационной деятельности: разработка новых программных продуктов для туристов и для управления отелями, внедрение новых технологий и материалов при строительстве или отделке отелей, применение современных технических устройств в обслуживании номеров и т. д.

#### 4.1.2 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.1.3 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	СРС
1	Понятие гостеприимства	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
2	История развития индустрии гостеприимства	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
3	Структура индустрии гостеприимства	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
4	Понятие и основные характеристики гостиничного продукта	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
5	Анализ существующих типов средств размещения	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.

6	Классификация средств размещения	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
7	Структура управления средством размещения	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
8	Службы предоставления основных услуг	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
9	Службы предоставления дополнительных услуг	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
10	Ресторанная деятельность, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
11	Индустрия развлечений, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
12	Конгрессные и событийные мероприятия, как составляющая индустрии гостеприимства. Роль, структура и особенности организации	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
13	Новые направления деятельности предприятий индустрии гостеприимства как фактор развития отрасли	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.
14	Инновационные и цифровые технологии в индустрии гостеприимства	Изучение материалов лекции изучение дополнительной литературы, подготовка к практическому занятию, решение тестовых заданий, коллоквиум, контрольный опрос, написание рефератов.

#### 4.1.4 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 4.2.1 Литература

1. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю.В. Орел [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. — 117 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/76049.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Кациель С.А. Финансово-экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства : учебное пособие / Кациель С.А.. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 154 с. — ISBN 978-5-8149-3359-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124892.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Шпырня О.В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «Туризм» и «Гостиничное дело» / Шпырня О.В.. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 119 с. — ISBN 978-5-93926-323-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/78034.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Рождественская Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91341.html> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством : вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 879 с. : ил., табл. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (дата обращения: 16.09.2024). — ISBN 5-238-00990-9. — Текст : электронный.

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

Нет.

#### 4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

Нет.

#### 4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». — Саратов, 2010 — . — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
2.	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Нексмедиа». — Москва : Директ-Медиа, 2001 — . — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a> (дата обращения: 15.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. — Москва, 2004 — . —

	Режим доступа: <a href="https://rusneb.ru">https://rusneb.ru</a> (дата обращения: 15.08.2024). – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
6.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> (дата обращения: 15.08.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7.	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 –. – URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> (дата обращения: 15.08.2024). – Текст : электронный.

#### 4.3 Текущая и промежуточная аттестация по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

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

Оценочные средства по дисциплине содержат:

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

##### Примерные вопросы для подготовки к экзамена

- 1 История развития гостиничной индустрии (с древнейших времён до наших дней).
- 2 Классификация средств размещения и гостиниц.
- 3 Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России.
- 4 Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
- 5 Гостиничные цепи в России и за рубежом.
- 6 Сущность работы основных служб гостиниц.
- 7 Организационная структура гостиничного предприятия.
- 8 Типы предприятий питания в гостиничном комплексе и их особенности.
- 9 Процесс бронирования мест в гостиницах и его технологии.
- 10 Искусство обслуживания номеров в гостинице.
- 11 Исследование потребительского спроса на гостиничные услуги.
- 12 Организация предоставления дополнительных услуг в гостиницах.
- 13 Культура поведения персонала гостиниц. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса.
- 14 Архитектурно-планировочные решения при строительстве зданий гостиниц.
- 15 Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.
- 16 Обеспечение безопасности проживающих в гостиницах и иных средствах размещения.
- 17 Технология работы службы эксплуатации номерного фонда.
- 18 Организация обслуживания в гостинице.
- 19 Организация питания в гостинице.
- 20 Организация работы технической службы в гостинице.
- 21 Организация экскурсионного обслуживания в гостинице.

- 22 Организация досуга проживающих в гостинице.
- 23 Организация транспортного обслуживания в гостинице.
- 24 Организация работы службы приёма в гостинице.
- 25 Организация делового обслуживания в гостинице.
- 26 Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
- 27 Работа и взаимодействие туроператоров и современных средств размещения.
- 28 Конкуренция в гостиничном бизнесе.
- 29 Инвестиционные стратегии в гостиничном бизнесе.
- 30 Работа маркетингового отдела в гостинице.
- 31 Организация и специфика деятельности малых гостиниц.
- 32 Оформление внешней территории средства размещения.

**Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:**

*Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.*

*В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.*

**Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):**

*Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.*

*Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.*

*Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.*

*Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.*

## УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

**Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.**

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

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

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

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

**Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену**

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

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

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

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

В процессе обучения дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства» студенты пишут рефераты, готовятся к семинарским занятиям и интерактивным формам работы, а также готовятся к оппонированию выступлений своих сокурсников, подбирают и знакомятся с научной литературой по изучаемым проблемам.

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

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

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

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

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

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

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

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

### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

#### 1. Лекционные занятия:

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

#### 2. Прочее:

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

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

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows
2	Microsoft Office

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Приложение к рабочей программе дисциплины**  
**Введение в индустрию гостеприимства**  
**43.03.03 «Гостиничное дело»**  
**Профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»**  
**Бакалавр**  
**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы дисциплины  
**Введение в индустрию гостеприимства**  
*дисциплина обязательной части учебного плана*  
*форма обучения – очная*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	<b>108/3</b>
Цель изучения дисциплины	Изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства.
Содержание дисциплины	<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 в индустрии гостеприимства и управление качеством</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК-2.1                      Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2                      Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Управление персоналом санаторно-курортных предприятий Организация и управление санаторно-курортной деятельностью
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма промежуточной аттестации	Экзамен