



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.04 Введение в гостеприимство

Направление подготовки: *43.03.01 Сервис*

Направленность (профиль): *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Институт: истории и культуры

Кафедра: кафедра 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	2		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен – 0,3		
Контроль	9		
Иные формы работы	-		
Самостоятельная работа	170,7		

Всего часов: 288

Трудоемкость: 8 зачетных единиц.

Разработчик(и) 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, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1.

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;	Умеет: - планировать перспективные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
	Владеть: - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков	Владеет: - навыками использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков
ПКС-1	Знать: цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	Знает: цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	Уметь: - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет: - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

	Владеть: навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Владеет: навыками оценки текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
--	--	--

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 культурное явление.	20	4	4	-	12
2.	Тема 2. Основные профессиональные понятия сферы гостеприимства.	20	4	4	-	12
3.	Тема 3. История индустрии гостеприимства Роль гостиничного бизнеса в современном мире.	20	4	4	-	12
4.	Тема 4. Видовое разнообразие гостиничных предприятий.	20	4	4	-	12
5.	Тема 5. Система качества в гостиничной деятельности. Классификация гостиниц.	20	4	4	-	12
6.	Тема 6. Здания и сооружения гостиничных предприятий.	20	4	4	-	12
7.	Тема 7. Индустрия туризма и гостеприимства.	20	2	2	-	12
8.	Тема 8. Турист как потребитель туристских услуг	20	4	4	-	12
9.	Тема 9. Требования к личностному и профессиональному качеству специалиста по туризму и гостеприимству. Профессиональные стандарты.	20	4	4	-	12
10.	Тема 10. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.	20	4	4	-	12
11.	Тема 11. Гостиничные цепи	20	4	4	-	12
12.	Тема 12. Безопасность в индустрии гостеприимства	20	4	4	-	12
13.	Тема 13. Государственная система управления сферой туризма в Российской Федерации	16	2	2	-	12
14.	Тема 14. Службы и подразделения гостиничного предприятия	22,7	4	4	-	14,7

	<i>Форма отчетности экзамен</i>	<i>0,3</i>				
	<i>Контроль</i>	<i>9</i>				
	в т.ч. практическая подготовка			2		
	ИТОГО:	288	54	54	-	170,7

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. Кабак как 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 функции 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) DbI;
- 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 государственного 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 гостеприимств 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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452692> (дата обращения: 01.04.2021).

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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154> (дата обращения: 01.04.2021).

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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453851> (дата обращения: 01.04.2021).

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

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
3.	http://www.booking.com	Booking.com	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
4.	http://www.new-hotel.ru	New Hotel. Индустрия гостеприимства	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	<p>Электронно-библиотечная система (ЭБС)</p> <p>Университетская библиотека онлайн</p>	<p>Регистрация через любой университетский компьютер.</p> <p>В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки,</p>
----	---	---	--

			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.