


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УРиКО  
 В.В. Екимова  
« 31 » 08 2020 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.О.21 Введение в индустрию гостеприимства**

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
<b>ОФО</b>								
1/1	108/3	36	36		9			Экзамен (27)
Итого	108/3	36	36		9			Экзамен (27)
<b>ЗФО</b>								
1/1	108/3	6	4		89			Экзамен (9)
Итого	108/3	6	4		89			Экзамен (9)

Анапа 2020 г.



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	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 .....	17
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	18
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	19
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	19
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	22
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	24
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	25
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	27

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** учебной дисциплины «Введение в индустрию гостеприимства» является формирование целостного представления об особенностях индустрии гостеприимства и основах туристской деятельности.

**Задачи** дисциплины:

- овладение понятийным аппаратом, описывающим индустрию гостеприимства и процессы, происходящие в ней;
- усвоение теоретических основ организации и осуществления туристской деятельности.
- ознакомление с основными объектами современной индустрии гостеприимства;
- приобретение опыта учета особенностей индустрии гостеприимства;

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.О.21 «Введение в индустрию гостеприимства» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» обязательной части учебного плана.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Управление	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Нет, так как дисциплина начинается формирование компетенции	Б.1.О.13 Гостиничный менеджмент Б.1.О.25 Управление персоналом гостиниц и ресторанов Б2.0.02(Пд) Преддипломная практика Б3.0.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.0.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
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	<p><b>Знать:</b> цели и задачи, плановые показатели структурных подразделений организации сферы гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> формировать цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> навыками управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> планировать, организовывать, координировать и контролировать деятельность подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками и методами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

**4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**4.1 Тематический план дисциплины**  
**Количество часов по учебному плану**  
**(очная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов  
 Всего часов – 108, из них: лекции – 36 часов, практические занятия – 36 часов, самостоятельная работа – 9 часов, контроль 27 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	8	4	4		1	
2.	История возникновения и развития гостиничного дела	8	4	4		1	
3.	Современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства	8	4	4		1	
4.	Классификация и типология предприятий гостиничной индустрии	8	4	4		1	
5.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	8	4	4		1	
6.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	8	4	4		1	
7.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	8	4	4		1	
8.	Организация питания туристов в туристских и гостиничных комплексах	8	4	4		1	
9.	Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме	8	4	4		1	
	Индустрия развлечений и анимация	8	4	4		1	
	Консультация	2					2
	Катт (экзамен)	0,3					0,3
	Контроль	24,7					24,7
	<b>Всего:</b>	108	36	36	-	9	27
	<b>ИТОГО:</b>	108					

**Количество часов по учебному плану  
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Всего часов – 108, из них: лекции – 6 часов, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 89 часов, контроль – 9 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	16	1			15	
2.	Классификация и типология предприятий гостиничной индустрии	17	1	1		15	
3.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	17	1	1		15	
4.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	17	1	1		15	
5.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	16	1			15	
6.	Организация питания туристов в туристских и гостиничных комплексах	16	1	1		14	
	Контроль	9					9
	ВСЕГО:	108	6	4		89	9
	ИТОГО:	108					



#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	4	Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России	ОПК-2	1,2,3, 4,5
2.	История возникновения и развития гостиничного дела	4	История развития гостиничного дела Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Основные развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.	ОПК-2	
3.	Классификация и типология гостиничных предприятий	4	Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3, 4,5
4.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	4	Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3, 4,5
5.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	4	Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3, 4,5
6.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	4	Организация приёма и размещения гостей. Организация и технология обслуживания номерного фонда. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Правила расчёта и оплаты за проживание	ОПК-2	1,2,3, 4,5
7.	Организация питания туристов в гостиничных комплексах	4	Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах. Методы обслуживания гостей на предприятиях питания	ОПК-2	1,2,3, 4,5
8.	Требования к персоналу в	4	Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме.	ОПК-2	1,2,3, 4,5

	гостиничном сервисе и туризме		Правила поведения персонала гостиничных предприятий. Профессиональная этика в индустрии гостеприимства		
9.	Индустрия развлечений и анимация	4	Понятие индустрии развлечений. Характеристика предприятий развлечений, их место в индустрии туризма и гостеприимства. Понятие анимации	ОПК-2	1,2,3, 4,5
	Итого	36			

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	1	Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России	ОПК-2	1,2,3, 4,5
2.	Классификация и типология гостиничных предприятий	1	Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3, 4,5
3.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	1	Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3, 4,5
4.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	1	Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3, 4,5
5.	Организация и	1	Организация приёма и размещения	ОПК-2	1,2,3,

	технология обслуживания на гостиничном предприятии		гостей. Организация и технология обслуживания номерного фонда. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Правила расчёта и оплаты за проживание		4,5
6.	Организация питания туристов в гостиничных комплексах	1	Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах. Методы обслуживания гостей на предприятиях питания	ОПК-2	1,2,3, 4,5
	Итого	6			

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России	ОПК-2	1,2,3, 4,5
2.	История возникновения и развития гостиничного дела	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> История развития гостиничного дела Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Основные развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.	ОПК-2	1,2,3, 4,5
3.	Классификация и типология гостиничных предприятий	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3, 4,5
4.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3, 4,5

5.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3, 4,5
6.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Организация приёма и размещения гостей. Организация и технология обслуживания номерного фонда. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Правила расчёта и оплаты за проживание	ОПК-2	1,2,3, 4,5
7.	Организация питания туристов в гостиничных комплексах	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах. Методы обслуживания гостей на предприятиях питания	ОПК-2	1,2,3, 4,5
8.	Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме. Правила поведения персонала гостиничных предприятий. Профессиональная этика в индустрии гостеприимства	ОПК-2	1,2,3, 4,5
9.	Индустрия развлечений и анимация	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Понятие индустрии развлечений. Характеристика предприятий развлечения, их место в индустрии туризма и гостеприимства. Понятие анимации	ОПК-2	1,2,3, 4,5
	Итого	36			

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Классификация и типология гостиничных предприятий	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3,4,5
2.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3,4,5
3.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3,4,5
4.	Организация питания туристов в гостиничных комплексах	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах. Методы обслуживания гостей на предприятиях питания	ОПК-2	1,2,3,4,5
	Итого	4			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	1	<i>Подготовка по темам:</i> Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России	ОПК-2	1,2,3,4,5
2.	История возникновения и развития гостиничного дела	1	<i>Подготовка по темам:</i> Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Основные развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.	ОПК-2	1,2,3,4,5
3.	Классификация и типология гостиничных предприятий	1	<i>Подготовка по темам:</i> Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3,4,5
4.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	1	<i>Подготовка по темам:</i> Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3,4,5
5.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	1	<i>Подготовка по темам:</i> Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3,4,5
6.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	1	<i>Подготовка по темам:</i> Организация приёма и размещения гостей. Организация и технология обслуживания номерного фонда. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Правила расчёта и оплаты за проживание	ОПК-2	1,2,3,4,5
7.	Организация питания туристов в гостиничных	1	<i>Подготовка по темам:</i> Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах.	ОПК-2	1,2,3,4,5

	комплексах		Методы обслуживания гостей на предприятиях питания		
8.	Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме	1	<i>Подготовка по темам:</i> Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме. Правила поведения персонала гостиничных предприятий. Профессиональная этика в индустрии гостеприимства	ОПК-2	1,2,3,4,5
9.	Индустрия развлечений и анимация	1	<i>Подготовка по темам:</i> Понятие индустрии развлечений. Характеристика предприятий развлечений, их место в индустрии туризма и гостеприимства. Понятие анимации	ОПК-2	1,2,3,4,5
	Итого	9			

#### 4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	15	<i>Подготовка по темам:</i> Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России	ОПК-2	1,2,3,4,5
2.	Классификация и типология гостиничных предприятий	15	<i>Подготовка по темам:</i> Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц в Российской Федерации. Типология гостиничных предприятий	ОПК-2	1,2,3,4,5
3.	Материально-техническая база гостиничного предприятия	15	<i>Подготовка по темам:</i> Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы.	ОПК-2	1,2,3,4,5

4.	Организационная структура управления гостиничным комплексом	15	<i>Подготовка по темам:</i> Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы	ОПК-2	1,2,3, 4,5
5.	Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии	15	<i>Подготовка по темам:</i> Организация приёма и размещения гостей. Организация и технология обслуживания номерного фонда. Организация и технология предоставления дополнительных услуг. Правила расчёта и оплаты за проживание	ОПК-2	1,2,3, 4,5
6.	Организация питания туристов в гостиничных комплексах	14	<i>Подготовка по темам:</i> Типы предприятий питания. Структура и функции службы питания в гостиничных комплексах. Методы обслуживания гостей на предприятиях питания	ОПК-2	1,2,3, 4,5
	Итого	89			

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом на очной форме обучения составляет 20 часа

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	Лекция-визуализация	ОПК-2	4 часа
Практические занятия	История возникновения и развития гостиничного дела	Семинар-диспут	ОПК-2	4 часа
Лекционные занятия	Классификация и типология гостиничных предприятий	Кейс-стадии	ОПК-2	4 часа
Практические занятия	Материально-техническая база гостиничного предприятия	Лекция-визуализация	ОПК-2	4 часа
Лекционные занятия	Организационная структура управления гостиничным комплексом	Семинар-диспут	ОПК-2	4 часа
<b>Итого</b>	<b>20 часов</b>			

Количество занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом на заочной форме обучения составляет 8 часов

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Понятие гостеприимства как сферы деятельности	Лекция-визуализация	ОПК-2	4 часа
Практические занятия	История возникновения и развития гостиничного дела	Семинар-диспут	ОПК-2	4 часа
<b>Итого</b>	<b>8 часов</b>			



## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 4.2.1 Литература

1. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Д.И. Елканова и др. - М.: Дашков и К, 2015. – 248 с.
2. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 352 с.
3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, Ю.М. Белозерова, Е.Н. Кнышова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>
4. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968928>

### 4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Русский Гуманитарный Интернет – Университет – Библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.i-u.ru/>

Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://ecsocman.hse.ru/mags/vgu>

Экономический словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.megabook.ru/business/>

Электронная библиотечная система «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.biblioclub.ru/>

### 4.2.3 Нормативные документы

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)

2. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"[Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)

3. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция)

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

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.


В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - [www.znanium.com](http://www.znanium.com), (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

- 2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>
- 3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки

  
подпись

Кузнецова Л.Н.

ФИО

#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения тестирования, доклада, контрольной работы. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

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

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- задания для контрольных работ;
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- тематика докладов;
- вопросы к экзамену и др.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

#### **Перечень вопросов к экзамену**

1. Сущность и составляющие индустрии гостеприимства.
2. Модели организации гостиничного дела.
3. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России
4. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в России.
5. Роль и значение гостиничной индустрии в сфере услуг.
6. Исторические предпосылки развития гостиничной индустрии.
7. Основные этапы развития мировой индустрии гостеприимства
8. Развитие гостиничного дела в России
9. Классификация средств размещения и гостиниц.
10. Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта
11. Гостиничные цепи в России и за рубежом.
12. Организационная структура гостиничного предприятия.
13. Принципы работы основных служб гостиниц.
14. Организация работы сервисных служб в гостинице
15. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе и их особенности.
16. Технологии бронирования мест в гостиницах.
17. Технологии обслуживания номеров в гостинице.
18. Организация предоставления дополнительных услуг в гостиницах.
19. Культура поведения персонала гостиниц.
20. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса.
21. Материально-техническая база гостиничных предприятий.
22. Принципы проектировки и оформления интерьеров гостиничных зданий.
23. Технология работы службы эксплуатации номерного фонда.
24. Организация обслуживания в гостинице.
25. Организация работы технической службы в гостинице.

26. Организация экскурсионного обслуживания в гостинице.
27. Организация досуга проживающих в гостинице.
28. Организация транспортного обслуживания в гостинице.
29. Организация работы службы приёма и размещения в гостинице.
30. Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства.
31. Обеспечение безопасности проживающих в гостиницах и иных средствах размещения.
32. Формы организации питания в индустрии гостеприимства
33. Методы обслуживания на предприятиях питания
34. Организация работы службы питания в гостиничных комплексах
35. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
36. Работа и взаимодействие туроператоров и современных средств размещения.
37. Организация и специфика деятельности малых гостиниц.

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

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

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины, составляют:

1. Требования к написанию доклада;
2. Требования к контрольной работе;
4. Требования к выполнению тестового задания;
5. Требования к сдаче экзамена.

#### **Требования к написанию доклада**

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:
  - актуальность проблемы и темы;
  - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
  - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
  - соответствие плана теме доклада;
  - соответствие содержания теме и плану доклада;
  - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
  - обоснованность способов и методов работы с материалом;

- умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

### 3. Обоснованность выбора источников:

- круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
- привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

### 4. Соблюдение требований к оформлению:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

### 5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

### **Требования к контрольной работе**

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных несамостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют

измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### **Требования к сдаче экзамена**

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) 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 курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьезное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений

письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

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



#### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
Аудитории 209 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: Ноутбук «Acer Extensa» - 1 шт. Проектор «Acer» - 1 шт. Интерактивная доска «Intrwrite» – 1 шт. Проекционный экран – 1 шт. Аудиосистема «Sven» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.). «GTCO Calcomp Interwrite» (бессрочная лицензия коробочной версии)
Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт., аудиомэгнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).

		<p>Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007).  Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).  Программа ЕхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.).  АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.).  ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).  ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	--	---

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, BigBlueButton, Moodle, Прометей, WhatsApp.

**Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Введение в индустрию гостеприимства»  
43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр  
профиль «Гостиничная деятельность»**

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.О. 21 «Введение в индустрию гостеприимства»**

**Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть учебного плана.**

**Очная, заочная**

Составитель аннотации – Оргина Е.В., к.э.н., доцент кафедры СКС иТ

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование целостного представления об особенностях индустрии гостеприимства и основах туристской деятельности.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	1. Понятие гостеприимства как сферы деятельности
	2. История возникновения и развития гостиничного дела
	3. Классификация и типология гостиничных предприятий
	4. Материально-техническая база гостиничного предприятия
	5. Организационная структура управления гостиничным комплексом
	6. Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии
	7. Организация питания туристов в гостиничных комплексах
	8. Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме
	9. Индустрия развлечений и анимация
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ОПК-2
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	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, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Контрольная работа, доклад, тестирование.
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Экзамен