


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
 « 30 » 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Е.В. Леонова
 « 30 » 08 2019 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)	Лабора занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут.контроля (экз/зачет)
ОФО								
1/1	108/3	36	36		9			Экзамен (27)
Итого	108/3	36	36		9			Экзамен (27)
ЗФО								
1/1	108/3	6	4		89			Экзамен (9)
Итого	108/3	6	4		89			Экзамен (9)

Анапа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:


_____ Оргина Е.В., к.э.н., доцент

_____ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма

Протокол № 1 от « 30 » 08 _____ 20_19_г.

Заведующий кафедрой _____ /Стародуб К.А. /
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 30 » 08 _____ 20_19_г.

Председатель УМСН _____ /Екимова В.В. /
/подпись/ /Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

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	23
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
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)			
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

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)			
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>Знать: цели и задачи, плановые показатели структурных подразделений организации сферы гостеприимства</p> <p>Уметь: формировать цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства</p> <p>Владеть: 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>Знать: основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: планировать, организовывать, координировать и контролировать деятельность подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: 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
	Всего:	108	36	36	-	9	27
	ИТОГО:	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
Итого	20 часов			

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
Итого	8 часов			

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, 2013. – 248 с.
2. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.
3. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 879 с.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

4.2.3 Нормативные документы

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 «Znaniium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znaniium.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](http://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 самостоятельно, 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

Отсутствуют.

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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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 «Aser Extensa» - 1 шт. Проектор «Acer» - 1 шт. Интерактивная доска «Intrwrite» – 1 шт. Телевизор «Elenberg» – 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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 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. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «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 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск	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

	<p>500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.</p>	<p>Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа EхаHotel (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>
--	---	---

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

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование целостного представления об особенностях индустрии гостеприимства и основах туристской деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	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
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольная работа, доклад, тестирование.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен