

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

  
Т. Л. Камозина  
*подпись, инициалы, фамилия*  
« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

  
Т. Л. Камозина  
*подпись, инициалы, фамилия*  
« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Дисциплина ФТД.1 Индустрия гостеприимства  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе \_\_\_\_\_

43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили О.А.Струпан

  
*инициалы, фамилия, подпись*

## **1. Цели и задачи изучения дисциплины**

### *1.1 Цель преподавания дисциплины*

Рабочая программа дисциплины «Индустрия гостеприимства» предназначена для обучения бакалавров направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность". Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Цель изучения дисциплины: подготовка профессионалов в области ресторано-гостиничного дела, от которых зависит обеспечение качества оказываемых услуг; освоение сущности индустрии гостеприимства, организационных структур гостиничного хозяйства, моделей организации гостиничного бизнеса и разновидностей гостиниц, специфики индустрии питания гостиничного бизнеса, кластерных подходов в развитии гостиничного хозяйства Российской Федерации, управления персоналом в гостиничном бизнесе, делового этикета в индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия, как общепрофессиональная дисциплина обеспечивает подготовку студентов в области гостиничного дела, сервисных услуг.

### *1.2 Задачи изучения дисциплины*

Задачи изучения дисциплины необходимо раскрыть на основе изложенных требований к формированию компетенций изложенных в ФГОС ВО которыми должны обладать студенты.

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» включает восемь разделов:

1. Сущность, задачи и структура индустрии гостеприимства;
2. Индустрия гостеприимства и туризм;
3. Организационные структуры гостиничного хозяйства;
4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса;
5. Индустрия питания в гостиничном бизнесе;
6. Кластерные подходы в развитии индустрии гостеприимства и проблемы гостиничного хозяйства;
7. Управление персоналом в гостиничном бизнесе;
8. Деловой этикет в индустрии гостеприимства.

Учебный курс базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Основы гостиничного дела», «История развития ресторана», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела».

Разработанная рабочая программа дисциплины «Индустрия гостеприимства» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность"

*1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.*

В рабочей программе перечисляются формируемые в результате изучения дисциплины компетенции обучающихся. Перечень компетенций приводится в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом:

- способность к самоорганизации и самообразованию ОК-7. В результате освоения компетенции ОК-7 студент должен:

Знать: основные понятия сферы туризма и гостеприимства; воспроизводить основные составляющие сферы туризма и гостеприимства Европы, Америки, Востока; воспроизводить основные составляющие сферы туризма и гостеприимства в России.

Уметь: применять профессиональную терминологию в профессиональной деятельности.

Владеть: владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; владеть способностью обобщать многообразие точек зрения на сущность понятия «тенденции развития индустрии гостеприимства»

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей (ПК-6)

В результате освоения компетенции ПК-6 студент должен:

Знать: современные технологии организации предприятий индустрии гостеприимства.

Уметь: применять современные технологии ресторанно-гостиничной деятельности в работе с потребителями; применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую ресторанно-гостиничную деятельность.

Владеть: культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми; стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценить свои достоинства и недостатки; наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков.

#### *1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы*

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность" дисциплина «Индустрия гостеприимства» является факультативом для студентов заочной формы обучения на 2 курсе (2сессия).

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» базируется на изучении в полном объеме таких дисциплин как: «Основы гостиничного дела».

### 1.5. Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке, программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий:

Изучение дисциплины строится на основе сочетания различных форм учебного процесса: лекций, практических и самостоятельных работ студентов. Для более глубокого изучения данной дисциплины на практических занятиях вводятся конкретные производственные ситуации, элементы деловой игры, защита и обсуждение презентаций подготовленных студентами в ходе контрольной работы. Самостоятельная работа способствует более глубокому изучению тем дисциплины.

Итоговый контроль знаний студентов по разделам дисциплины проводится в виде зачета. Зачет по дисциплине «Индустрия гостеприимства» может проводиться в следующих формах:

- в виде тестирования по основным темам курса;
- в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

## 2. Объем дисциплины(модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Сессия	
		3	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2/72</b>		<b>2/72</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1/8</b>		<b>1/8</b>
занятия лекционного типа	0,5/4		0,5/4
занятия семинарского типа	0,5/4		0,5/4
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	0,5/4		0,5/4
другие виды контактной работы			
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1/60</b>		<b>1/60</b>
изучение теоретического курса (ТО)	1/60		1/60
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	0,11/4 зачет		0,11/4 зачет

## 3 Содержание дисциплины (модуля)

### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий(тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные и/или практические занятия (акад. час)		
1	Раздел 1. Понятие, предмет, методы и задачи изучения дисциплины. Сущности индустрии гостеприимства, ее организационная структура. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Основные характеристики и корпоративная философия индустрии гостеприимства.	1			4	ОК-7 ПК-6
2	Раздел 2. Стратегия и тактика, цель, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства		1		4	ОК-7 ПК-6
3	Раздел 3. Туризм, как инструмент благополучия, процветания и мира. Долгосрочные перспективы: туризм до 2020 года. Туристические организации.				4	ОК-7 ПК-6
4	Раздел 4. Экономическое влияние туризма, эффект мультипликатора. Социальные и культурные влияния туризма. Тенденции в сфере туризма.				4	ОК-7 ПК-6
5	Раздел 5. Структура гостиничного предприятия. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом. Современное состояние и развитие	1			4	ОК-7 ПК-6
6	Раздел 6 Тенденции во франчайзинге. Корпоративные гостиничные сети франшизного типа. Диверсификация в гостиничном бизнесе.				4	ОК-7 ПК-6
7	Раздел 7. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Европейская классификация номеров. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве.	1			4	ОК-7 ПК-6
8	Раздел 8. Меры поддержки гостиничной деятельности за рубежом. Влияние благотворительного инвестиционного климата на развитие гостиничного хозяйства.				4	ОК-7 ПК-6
9	Раздел 9. Специфика индустрии питания гостиничного бизнеса. Основные этапы развития мировой индустрии питания.		1		4	ОК-7 ПК-6
10	Раздел 10. Классификация предприятий питания. Ресторанный бизнес.				4	ОК-7 ПК-6
11	Раздел 11. Типы ресторанов. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса и индустрии пи-				4	ОК-7 ПК-6

	тания в гостиничном хозяйстве.					
12	Раздел 12. Инновационные подходы в организации индустрии питания и тенденции улучшения качества услуг питания в гостиничном бизнесе.				4	ОК-7 ПК-6
13	Раздел 13. Современные проблемы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации. Кластерный подход в развитии индустрии гостеприимства и технологии гостиничной деятельности.	1			4	ОК-7 ПК-6
14	Раздел 14. Кластерный подход в развитии индустрии гостеприимства и технологии гостиничной деятельности. Обслуживание и управление всеобщим качеством. Стремление к совершенству и высокому качеству услуг мирового уровня.		1		4	ОК-7 ПК-6
15	Раздел 15. Персонал, как основное звено в гостиничном бизнесе. Законодательно-правовая база. Система образования школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: Российские и западные ментальности. Современный руководитель Российской организации. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.		1		4	ОК-7 ПК-6
	Итого	4	4		60	

### 3.2 Занятия лекционного типа дисциплины

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1.	1	Раздел 1. Понятие, предмет, методы и задачи изучения дисциплины. Сущности индустрии гостеприимства, ее организационная структура. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Основные характеристики и корпоративная философия индустрии гостеприимства.	1	
2.	5	Раздел 5. Структура гостиничного предприятия. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом. Современное состояние и развитие	1	
3.	7	Раздел 7. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Европейская классификация номеров. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве.	1	

4.	13	Раздел 13. Современные проблемы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации. Кластерный подход в развитии индустрии гостеприимства и технологии гостиничной деятельности.	1	
		Итого	4	

### 3.3 Занятия лабораторного типа дисциплины

Занятия лабораторного типа учебным планом не предусмотрены.

### 3.4 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			Всего	В том числе в инновационной форме
1	2	Раздел 2. Стратегия и тактика, цель, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства	1	
2	9	Раздел 9. Специфика индустрии питания гостиничного бизнеса. Основные этапы развития мировой индустрии питания.	1	
3	14	Раздел 14. Кластерный подход в развитии индустрии гостеприимства и технологии гостиничной деятельности. Обслуживание и управление всеобщим качеством. Стремление к совершенству и высокому качеству услуг мирового уровня.	1	1
4	15	Раздел 15. Персонал, как основное звено в гостиничном бизнесе. Законодательно-правовая база. Система образования школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: Российские и западные ментальности. Современный руководитель Российской организации. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.	1	1
	Итого		4	

## 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность" для заочной формы обучения изложены в приложении А к рабочей программе.

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (экзамен) для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность" для заочной формы обучения изложен в приложении А к рабочей программе.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины(модуля)**

### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебник : [по направлениям 43.03.02 (100400) "Туризм", 43.03.01 (100100 "Сервис"] / Л. Н. Семеркова [и др.].- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

2. Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров по направлению 050100 "Педагогическое образование" / И. Ф. Игнатъева.- Москва : Питер , 2015. - 448 с. 4 3

3. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

4. Шапкин, А. С. Теория риска и моделирование рискованных ситуаций [Электронный ресурс] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки "Экономика" и "Менеджмент" / А. С. Шапкин, В. А. Шапкин.- Москва : Дашков и К, 2014. - 880 с.Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=450763>

5. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.].- Москва :КноРус, 2014. - 167 с.

6. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство) / Т. Л. Тимохина.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=400614>

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

7. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина.- Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. - 303 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=430064>

8. Основы индустрии гостеприимства [Текст] : учебное пособие / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов [и др.].- Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2011. - 248 с.

## **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины(модуля)**

1. Официальный сайт Министерства Российской Федерации, Федеральное агентство по туризму. – Режим доступа <http://www.russiatourism.ru/>
2. Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>
3. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: <http://www.rata.ru/>
4. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
5. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
6. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: <http://www.unwto.org/index.php>.
7. Вестник индустрии питания. Общепит в России – Режим доступа : <http://www.pitportal.ru/>
8. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания (HoReCa). – Режим доступа : <http://www.horeca.ru/>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины(модуля)**

Дисциплина «Индустрия и гостеприимства» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля 43.03.03.01.01 «Гостиничная деятельность», на втором курсе во втором учебном модуле, и является дисциплиной по выбору. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лекций и практических работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии, «метод проектов», организация дискуссий.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках контрольной работы предполагается написание и защита докладов по тематике курса.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса дисциплины(модуля)**

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц. сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;

## 10 Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплины (модуля)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИ-ОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 2-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор OptomaDS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.;ПринтерHPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

## Приложение А

### 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

курс	семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
4	8	ОК-7, способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: основные понятия сферы туризма и гостеприимства; воспроизводить основные составляющие сферы туризма и гостеприимства Европы, Америки, Востока; воспроизводить основные составляющие сферы туризма и гостеприимства в России.</p> <p>Уметь: применять профессиональную терминологию в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; владеть способностью обобщать многообразие точек зрения на сущность понятия «тенденции развития индустрии гостеприимства»</p>	Тестирование, выполнение контрольных работ, презентации, вопросы к зачету
4	8	ПК-6, готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей	<p>Знать: современные технологии организации предприятий индустрии гостеприимства. Уметь: применять современные технологии ресторанно-гостиничной деятельности в работе с потребителями; применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую ресторанно-гостиничную деятельность. Владеть: культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми; стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалифи-</p>	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение контрольных работ, презентации, вопросы к зачету

			кации и профессионального мастерства; готовностью критически оценить свои достоинства и недостатки; наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков.	
--	--	--	---	--

**2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания**

*2.1 Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Индустрия гостеприимства»*

1. История развития мировой индустрии гостеприимства в РФ.
2. Гостиничное хозяйство России. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства.
3. Принципы гостеприимства. Основные понятия.
4. Основные критерии классификации гостиниц.
5. Организационная структура гостиничного предприятия: определение, функции, элементы.
6. Организационные структуры гостиничного хозяйства.
7. Франчайзинг в гостиничном бизнесе. Понятие, принципы.
8. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
9. Классификация гостиниц по функциональным особенностям и по назначению.
10. Международные гостиничные правила.
11. Требования к гостиничным зданиям и помещениям.
12. Служба эксплуатации номерного фонда. Состав и функции.
13. Классификация средств размещения туристов ВТО.
14. Требования к персоналу в индустрии гостеприимства.
15. Цели и функции маркетинга в индустрии гостеприимства.
16. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.
17. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
18. Характеристика услуг на международных туристских автобусах, водном и авиатранспорте
19. Услуги, предоставляемые туристам на железнодорожном транспорте.
20. Классификация мест размещения.
21. Гостиница: понятие, типы и их характеристика.
22. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии оценки.
23. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.

24. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
25. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
26. Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства: история развития, современное состояние.
27. Специальные формы организации питания в индустрии гостеприимства.
28. Кейтеринг: сущность, характеристика.
29. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства.
30. Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства.
31. Подготовка кадров для индустрии гостеприимства.
32. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.
33. Основные характеристики и корпоративная философия индустрии гостеприимства.
34. Стратегия и тактика, цель, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства.
35. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
36. Туризм, как инструмент благополучия, процветания и мира. Долгосрочные перспективы: туризм до 2020 года.
37. Экономическое влияние туризма, эффект мультипликатора.
38. Социальные и культурные влияния туризма. Тенденции в сфере туризма.
39. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса
40. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса и индустрии питания в гостиничном хозяйстве.
41. Инновационные подходы в организации индустрии питания и тенденции улучшения качества услуг питания в гостиничном бизнесе.
42. кластерные подходы в развитии и проблемы гостиничного хозяйства в РФ
43. Современные проблемы развития гостиничного хозяйства в РФ.
44. Деловой этикет в индустрии гостеприимства. Психологическая культура сервиса.

*Критерии оценивания:*

«Зачтено» выставляется, как минимум, при усвоении студентом основного материала, в изложении которого допускаются отдельные неточности, нарушение последовательности, отсутствие некоторых существенных деталей, имеются затруднения в выполнении практических заданий.

«Незачтено» выставляется, если студент не владеет значительной частью материала, допускает принципиальные ошибки, с большими затрудне-

ниями выполняет практические работы, если ответ свидетельствует об отсутствии знаний по предмету.

При проведении зачета с использованием баз тестовых материалов рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов	
Оценка	
Зачтено	Незачтено
60% и более	Менее 60%

## 2.2 Темы презентаций

1. Влияние геополитических факторов на развитие туризма.
2. Путешествия как средство распространения культур.
3. Странствия мифологических героев.
4. Гостеприимство в Древнем Риме.
5. Особенности гостеприимства в Азиатско-Тихоокеанском, Южно-Азиатском и Ближневосточном туристских регионах.
6. Африканское гостеприимство и специфика развития туризма на континенте.
7. Гостеприимство в Северной и Южной Америке.
8. Своеобразие гостеприимства в туристских регионах России.
9. Томас Кук: священник, меценат, предприниматель- основатель мировой индустрии туризма и гостеприимства 1841.
10. Развитие сферы гостеприимства в Англии.
11. Старейшие Европейские курорты и их гостеприимство.
12. Горный туризм и специфика гостеприимства.
13. Особенности гостеприимства славянских народов.
14. Своеобразие восточного гостеприимства.
15. Развитие гостеприимства в сфере туризма европейских стран.
16. Путешествие как форма межкультурных коммуникаций и развития гостеприимства.
17. Мировая транспортная система и её использование в сфере туризма и гостеприимства.
18. Гостиничный бизнес: современное состояние и перспективы развития.
19. Виды туризма в России: тенденции развития и основные туристские центры.
20. Роль государства в развитии туризма.

## 2.3 Тестовые задания

1. Коллективное средство размещения – это:	1) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;	
--	--	--

	<p>2) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;</p> <p>3) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).</p>	
2. Основной производитель гостиничного продукта:	<p>1) дирекция гостиницы;</p> <p>2) руководитель службы приема и размещения;</p> <p>3) горничная.</p>	<input type="checkbox"/>
3. Какой системы классификации гостиниц не существует:	<p>1) ключей;</p> <p>2) букв;</p> <p>3) цифр.</p>	<input type="checkbox"/>
4. Апартаменты это:	<p>1) гостиницы, имеющие в своем составе отдельные домики с удобствами на достаточно высоком уровне, рассчитанные на одну семью и предлагаемые достаточно богатым туристам;</p> <p>2) гостиницы с номерами квартирного типа для длительного проживания с доступными ценами, зависящими от времени проживания;</p> <p>3) гостиницы, имеющие прекрасно оформленные апартаменты, рассчитанные на очень богатых туристов.</p>	<input type="checkbox"/>
5. Франчайзинг – это:	<p>1) метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью и предоставляет «защищенное в законном порядке право заниматься определенной предпринимательской деятельностью, а так же помощь в организации этой деятельности, обучении, реализации и управлении за вознаграждение от франчайзополучателя»;</p> <p>2) метод предпринимательской деятельности, позволяющий франшизополучателю принимать непосредственное участие в управлении фирмой франшизодателя для обеспечения проведения единой скоординированной политики на рынке средств размещения;</p> <p>3) метод предпринимательской деятельности, препятствующий монополизации рынка предприятий и средств размещения за рубежом.</p>	<input type="checkbox"/>
6. Контракт на управление, как правило, заключается между:	<p>1) владельцами предприятия размещения и сертифицированным менеджером, специализирующимся на управлении гостиничным предприятием;</p> <p>2) заключается между владельцем предприятия и компанией, которая занимается профессиональным управлением гостиницами на данном сегменте рынка;</p> <p>3) туроператором и владельцами предприятия размещения, заключившими с принципалом договор на долгосрочную аренду ресурсов гостиницы.</p>	<input type="checkbox"/>

7. Система владения отдыхом (таймшер) это:	<p>1) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды;</p> <p>2) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течении определённого времени;</p> <p>3) система, позволяющая туристу долговременную аренду средства размещения по согласованию как с руководством предприятия размещения так и с туроператором, причем период аренды не должен иметь перерывов (времени, когда номер не занят туристом) в течение всего срока действия договора.</p>	<input type="checkbox"/>
8. Наибольшее количество номерного фонда располагает:	<p>1) Северная Америка;</p> <p>2) Северная африка;</p> <p>3) Европа.</p>	<input type="checkbox"/>
9. Сколько гостиниц функционировало в Москве в 1818 году:	<p>1) гостиниц в Москве не было;</p> <p>2) 3;</p> <p>3) 7.</p>	<input type="checkbox"/>
10. Какой электронной системы бронирования нет:	<p>1) GALILEO;</p> <p>2) RESERV;</p> <p>3) Worldspan.</p>	<input type="checkbox"/>
11. Меню «а ля карт» предполагает:	<p>1) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;</p> <p>2) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;</p> <p>3) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.</p>	<input type="checkbox"/>
12. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу "Шведский стол" состоит в:	<p>1) самообслуживании;</p> <p>2) единой цене;</p> <p>3) минимизации отходов.</p>	<input type="checkbox"/>
13. Half Board (Modified American Plan):	<p>1) полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание;</p> <p>2) размещение и завтрак;</p> <p>3) размещение и двухразовое питание.</p>	<input type="checkbox"/>
14. Ресторан, в отличии от бара и кафе осуществляет:	<p>1) изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном ассортименте и, с учетом специализации - создание условий для их потребления;</p> <p>2) изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, а также создание условий для их потребления у барной стойки или в зале;</p> <p>3) изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслужи-</p>	<input type="checkbox"/>

	живающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга..	
15. Самый крупный гостиничный консорциум в мире это:	1) Аккор; 2) Бест Вестерн Интернэшнл; 3) Регент.	<input type="checkbox"/>
16. Клиент гостиницы это:	1) неотъемлемая часть гостиничного продукта и его потребитель; 2) потребитель гостиничного продукта, способный со-поставить гостиничный продукт предлагавшийся ему турфирмой с фактическим положением; 3) ни то, ни другое.	<input type="checkbox"/>
17. В каком количестве копий записываются телефонограммы в гостиницах высокого класса обслуживания для деловых людей:	1) 4; 2) 3; 3) 2.	<input type="checkbox"/>
18. Кто, как правило, работает в службе обслуживания гостиницы:	1) портье; 2) подносчик багажа; 3) горничная.	<input type="checkbox"/>
19. Гостиничные цепи чаще строятся по принципу ассоциаций в:	1) Европе; 2) Америке; 3) Азии.	<input type="checkbox"/>
20. Документ, на основе которого чаще всего строится работа гостиницы:	1) Устав; 2) Положение о работе гостиницы и ее функциональных служб; 3) Генеральная инструкция по эксплуатации гостиницы.	<input type="checkbox"/>

#### *2.4 Содержание контрольной работы подисциплине «Индустрия гостеприимства»*

Контрольная работа состоит из 3 заданий:

1. Подготовка презентации по одной из тем, представленных в разделе 2.2;
2. Выполнение тестовых заданий;
3. Разработка туристского маршрута по живописным местам Красноярского края.

Разработчик



О.А.Струпан

Подпись, инициалы, фамилия

*Handwritten signature*