

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Новокузнецкий институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Факультет информатики, математики и экономики

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета информатики,
математики и экономики

Фомина А.В.
« 14 » февраля 2020 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
Заочная

Год набора 2019

Новокузнецк 2020

Лист внесения изменений

в РПД Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства
(код по учебному плану, название дисциплины)

Сведения об утверждении:

на 2020 / 2021 учебный год

Переутверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики
(протокол Ученого совета факультета № 8 от 13.02.2020)

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и
экономики (протокол методической комиссии факультета № 6 от 06.02 2020)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры экономики и управления

протокол № 5 от 23.01.2020 г.

Оглавление

1	Цель дисциплины.....	4
1.1	Формируемые компетенции	4
1.2	Индикаторы достижения компетенций	4
1.3	Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....	5
2	Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	7
3	Учебно-тематический план и содержание дисциплины.....	7
3.1	Учебно-тематический план.....	7
3.2	Содержание занятий по видам учебной работы	9
4	Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	13
5	Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины .	15
5.1	Учебная литература	15
5.2	Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины	16
5.3	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы....	16
6	Иные сведения и (или) материалы	17
6.1	Примерные темы и варианты письменных учебных работ	17
6.2	Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации	22

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК–2.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицу 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Общепрофессиональная	Управление	ОПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
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. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства Б1.О.05 Организация предпринимательской деятельности Б1.О.10 Основы менеджмента Б1.О.11 Технологии и организация гостиничной деятельности Б1.О.12 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса Б1.О.13 Принятие управленческих решений Б1.О.17 Управление человеческими ресурсами Б1.О.18 Гостиничный менеджмент Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия индустрии гостеприимства, сферы услуг; - роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом; - основные этапы становления и развития индустрии гостеприимства в России, Европе, США; - типы средств размещения и их характеристику; типы классификаций гостиничных предприятий; - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организационную структуру управления в индустрии гостеприимства; современные тенденции управления; - законодательную базу деятельности гостиничных предприятий; - структуру гостиничного предприятия и функции основных служб; - функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства; - квалификационные требования к персоналу в индустрии гостеприимства; - основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России и за рубежом; - отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий; - определять классификацию гостиниц и номеров, типы и виды гостиничных предприятий;

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		<p>- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания;</p> <p>- организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию.</p> <p>Владеть:</p> <p>- теоретическими основами гостеприимства;</p> <p>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения;</p> <p>- навыками применения стандартов обслуживания в индустрии;</p> <p>- методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.</p>

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.

Таблица 4 – Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоёмкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Кол-во часов
	ЗФО
1 Общая трудоёмкость дисциплины	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	10
Аудиторная работа (всего):	10
в том числе:	
лекции	6
практические занятия, семинары	4
практикумы	
лабораторные работы	
в интерактивной форме	
в электронной форме	
Внеаудиторная работа (всего):	125
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	
подготовка курсовой работы /контактная работа	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	
творческая работа (эссе)	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	125
4 Промежуточная аттестация обучающегося :	
экзамен – 1 семестр	9

3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины.

3.1 Учебно-тематический план

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 5 - Учебно-тематический план

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоёмкость занятий (час.)			Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ЗФО		СРС	
			Аудиторн. Занятия			
лекц.	практ.					
	Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	22	1	1	20	Устный опрос, реферат

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоёмкость занятий (час.)			Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ЗФО			
			Аудиторн. Занятия		СРС	
			лекц.	практ.		
	Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства	22	1	1	20	Устный опрос, подготовка доклада и /или презентации
	Типы гостиничных предприятий и их классификация. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	22	1	1	20	Устный опрос, ситуационное задание
	Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	22	1	1	20	Устный опрос, подготовка доклада и /или презентации
	Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	26	1		25	Игровой метод – моделирование ситуации, контрольный тест.
	Функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	21	1		20	Реферат
	Промежуточная аттестация - экзамен					Экзамен (9 час.)
	Всего:	144	6	4	125	

3.2. Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 5 – Содержание дисциплины

Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание занятия
1	Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма.
2	Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства	Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства.
3	Типы гостиничных предприятий и их классификация. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	<p>Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения.</p> <p>Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Бизнес-отели. Конгресс-центры. Апартаменты. Казино-отели. Гостиницы длительного проживания. Таймшер-отели. Мотели. Пансионаты. Курортные отели. Ротели, ботели, флотели, флайтели. Старинные замки, шале, бунгало.</p> <p>Виды гостиниц по месторасположению. Городские: центральные, периферийные. Загородные, придорожные, курортные.</p> <p>Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.</p> <p>Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели. Гостиничные цепи мира.</p> <p>Международные системы классификации средств размещения. Звездная система. Система букв, классов, категорий. Классификация средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание занятия
		<p>Система обязательной классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Отличия новой системы классификации от прежних. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Влияние государственных органов на национальную политику регулирования систем классификации.</p>
4	<p>Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Формы управления в индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации.</p> <p>Современные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление.</p> <p>Управление гостиничными сетями. Преимущества гостиничных цепей. Самые крупные гостиничные цепи.</p> <p>Независимые гостиницы. Проблемы, сложности независимых гостиниц. Преимущества перед гостиничными сетями. Примеры уникальных отелей мира.</p> <p>Франчайзинг как современный и эффективный способ ведения гостиничного и ресторанного бизнеса. Определения: «франчайзинг», «франшиза», «франчайзер», «франчайзи», «брэнд», «логотип». Условия заключения договора «франшизы». Права и обязанности сторон. Их риски. Преимущества и недостатки франшизы.</p> <p>Контракт на управление средствами размещения. Выбор управляющей компании. Основные положения контракта на управления. Права и обязанности собственника средства размещения и управляющей компании.</p> <p>Таймшер как современная тенденция развития индустрии гостеприимства. Достоинства и недостатки таймшера. Сегмент потребителей таймшера. Условия оплаты. Система таймшера в России.</p>
5	<p>Организационная структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции</p>	<p>Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства. Линейная, функциональная, линейно-функциональная структуры управления. Основные отличия. Преимущества и недостатки.</p> <p>Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия. Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая</p>

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание занятия
		служба.
6	Функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классификация ресторанов. Философия ресторанного бизнеса. Ресторан гастрономический. Ресторан повседневный. Бар. Ресторан быстрого обслуживания. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.

Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание и формы проведения
1	Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	<p>Цель и задачи: получение теоретических и практических знаний в области индустрии гостеприимства.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства на современном этапе. 2. Понятие термина гостеприимство. Значение словосочетания «индустрия гостеприимства». 3. Сегменты индустрии гостеприимства. 4. Средства размещения. 5. Виды предприятий питания. 6. Туристские компании и фирмы. 7. Организация и проведение конгрессов, форумов, съездов, конференций, и т. п. 8. Роль шоу-бизнеса в индустрии гостеприимства. <p>Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему: «История развития индустрии гостеприимства в г. Новокузнецке и Кемеровской области», «Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства», «Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства», «История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА».</p> <p>Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.</p>
2	Основные этапы становления и развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства	<p>Цель и задачи: получение теоретических и практических знаний в области развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заслушивание докладов по темам. 2. Моделирование ситуации: психологический портрет клиента. 3. Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства. 4. Внутренние и внешние факторы развития индустрии

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание и формы проведения
		<p>гостеприимства.</p> <p>5. Анализ рынка гостиничных услуг в г. Новокузнецке и Кемеровской области</p> <p>Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».</p> <p>Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии</p>
3	<p>Типы гостиничных предприятий и их классификация. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России</p>	<p>Цель и задачи: научиться отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий. Типы гостиниц и их классификация. Получить и закрепить информацию о наиболее распространенных системах классификации средств размещения в России и за рубежом.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды отелей по назначению. 2. Виды отелей по месторасположению. 3. Характеристика отелей делового назначения. 4. Клубные отели. 5. Центральные гостиницы г. Новокузнецка и их характеристика. 6. Рекреационные зоны и санатории Кемеровской области. 7. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. 8. Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. 9. Классификация средств размещения в России. <p>Задания для самостоятельной работы: выступление студентов с презентациями с докладами.</p>
4	<p>Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Цель и задачи: получение теоретических знаний в области форм управления в индустрии гостеприимства. Становление и развитие российских гостиничных сетей. Современные тенденции - особенностей и перспектив развития франчайзинга, таймшера.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление. 2. Становление и развитие российских гостиничных сетей. 3. Международные гостиничные сети в России. 4. Специализация управляющих компаний, их роль и задачи в управлении по договору собственником. 5. Франчайзинг – «бизнес с нуля». 6. История появления и развития таймшера в России. 7. Современное состояние таймшера.

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание и формы проведения
		<p>Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему «Развитие международных франчайзинговых цепей в России», «Проблемы развития таймшера в России».</p> <p>Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.</p>
5	<p>Организационная структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции</p>	<p>Цель и задачи: получение теоретических знаний в области особенностей организационных структур для разных видов средств размещения.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы проектирования организационных структур. 2. Разработка организационной структуры для малой гостиницы. 3. Разработка штатного расписания на примере бизнес-отеля. 4. Разработка организационной структуры для загородного отеля. <p>Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему «Организация службы питания в гостиничном комплексе», «Современное развитие малых гостиничных предприятий в странах Европы, США и Азии».</p> <p>Проводятся в форме деловой игры – моделирование ситуаций.</p>
6	<p>Функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства</p>	<p>Цель и задачи: получение теоретических знаний в области тенденций, особенностей и перспектив развития предприятий питания.</p> <p>Вопросы к обсуждению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса. 2. Предприятия общественного питания, входящие в международные или российские сети. 3. Кейтеринг как современный способ организации предприятия питания. 4. Виды кейтеринга. <p>Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.</p>

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 6.

Таблица 6 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
Текущая учебная работа ЗФО				
ЗФО Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия (3 занятия)	1 балл - посещение 1 лекционного занятия	3
		Практические занятия (2 занятия).	1 балл - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% 2 балла - и выполнение работы на 51-65% 3 балла – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	2-6
		Подготовка доклада	За одну работу 7 баллов (пороговое значение) 14 баллов (максимальное значение)	7-14
		Контрольная работа	За одну работу 5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Подготовка реферата	За одну работу 10 балла (пороговое значение) 20 баллов (максимальное значение)	10-20
		Итоговое тестирование	8 баллов (51 - 65% правильных ответов) 14 баллов (66 - 84% правильных ответов) 18 баллов (85 - 100% правильных ответов)	8-18
		Тестирование по теме	2 балла (51 - 65% правильных ответов) 4 балла (66 - 84% правильных ответов) 6 балла (85 - 100% правильных ответов)	2-6
		Тестирование по ряду тем	4 балла (51 - 65% правильных ответов) 6 баллов (66 - 84% правильных ответов) 8 баллов (85 - 100% правильных ответов)	4-8
Итого по текущей работе в семестре				51 - 100
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	40 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 – 10
		Выполнение задания	4 балла (пороговое значение) 8 баллов (максимальное значение)	10-20
Итого по промежуточной аттестации (экзамен)				20-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации				51 – 100 б.

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 7):

Таблица 7. Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка		Сумма баллов по 100-балльной шкале
		Экзамен /зачет с оценкой	зачет	
		Буквенный эквивалент / оценка	Буквенный эквивалент	
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные	первый	Неудовлетворительно / 2	Не зачтено	Менее 51 балла

задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.				
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок в решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	Удовлетворительно / 3	Зачтено	51-65
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	Хорошо / 4		66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	Отлично / 5		86-100

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература:

1. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106685-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/968928>
2. Уокер, Д. Управление гостеприимством: Вводный курс : учебник / Д. Уокер ; пер. В.Н. Егоров. – Эл. текстовые данные. - Москва : Юнити-Дана, 2012. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00990-9. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745>

Дополнительная литература:

1. Инграм, Х. Гостиничный бизнес: учебник / Х. Инграм, С. Медлик ; пер. А.В. Павлов. – Эл. текстовые данные. – Москва : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>
2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н.Семеркова [и др.]. – Эл. текстовые данные. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058887. - ISBN 978-5-16-108188-4. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1058887>
4. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Режим доступа : <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy->

5. Амирова, З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие / З.Б. Амирова ; Министерство транспорта Российской Федерации, (ФБОУ ВПО) «Московская государственная академия водного транспорта», Кафедра «Гостиничного и туристического бизнеса». – Эл. текстовые данные. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2014. - 85 с. : табл., схем. - Библиогр. в кн. –Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691>

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 8.

Таблица 8 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<p>615 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none">- занятий лекционного типа;- текущего контроля и промежуточной аттестации; <p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер, экран, проектор, акустическая система (колонки).</p> <p>Используемое программное обеспечение: UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>
<p>610 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none">- занятий семинарского (практического) типа. <p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.ru>
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Реестр профессиональных стандартов - <http://profstandart.rosmintrud.ru>

6 Иные сведения и (или) материалы

6.1. Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Пример одного из вариантов контрольного теста:

Выберите правильные варианты ответов:

1. Что является критерием для присвоения гостиничному комплексу той или иной категории	a) архитектура и ландшафт; b) набор услуг; c) качество процесса обслуживания клиентов; d) наличие рекреационных услуг
2. Классификация средств размещения гостей, принятая в России	a) система букв; b) система разрядов; c) система звезд; d) отсутствует
3. Какой номер не относится к номерам высшей категории?	a) студия; b) апартамент; c) люкс; d) семейный
4. Средства размещения в России – это...	a) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов; b) совокупность гостиничных предприятий; c) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам; d) Помещения используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения
5. Какие профессиональные сферы деятельности включает в себя индустрия гостеприимства	a) туризм, размещение, питание, транспорт; b) туроператоры, турагенты, гостиницы, рестораны; c) размещение, питание, транспорт, досуг;
6. На основании, какого документа определяется категория гостиницы в России?	a) ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц b) Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения. (Приказ Минэкономразвития от 21.06.2003 №197) c) ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. d) Система классификации гостиниц и других средств размещения (утв. приказом Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. N 86). e) Приказ Министерства культуры Российской Федерации «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» № 1215 от 11 июля 2014 года.
7. Место индустрии гостеприимства в системе отраслей народного хозяйства России:	a) отрасль гостеприимства имеет тесную взаимосвязь только с туристским бизнесом; b) индустрия гостеприимства связана только с развитием транспортной инфраструктуры; c) развитие этой отрасли способствует развитию прак-

	<p>тически всех отраслей народного хозяйства России, начиная от легкой промышленности, машиностроения, кончая развитием производства сельскохозяйственной продукции;</p> <p>d) работает в автономном режиме.</p>
8. Какие службы имеются в организационной структуре мини-отеля?	<p>a) административная и коммерческая;</p> <p>b) служба портье, служба бронирования, служба питания, служба коммерческая, финансовая, служба МТО, служба управления персоналом;</p> <p>c) служба приема и размещения, служба уборки, администрация ;</p>
9. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.	<p>a) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества услуг, централизованный маркетинг и бронирование;</p> <p>b) Только снижение фактора коммерческого риска;</p> <p>c) Использование фирменных стандартов;</p> <p>d) Нет особых преимуществ.</p>
10. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?	<p>a) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы;</p> <p>b) управление владельцем, акционерами;</p> <p>c) только менеджерами, нанимаемыми по контракту;</p> <p>d) гостиничные сети.</p>
11. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей?	<p>a) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышение прибыли;</p> <p>b) стремление к узнаваемости и повышению прибыли;</p> <p>c) стандартизация услуг и повышение качества</p>
12. Коллективное средство размещения – это	<p>a) 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> <p>b) 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> <p>c) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;</p> <p>d) Помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения</p>
13. Основной производитель гостиничного продукта:	<p>a) дирекция гостиницы; b) руководитель службы приема и размещения;</p> <p>c) горничная.</p>
14. Какое из нижеуказанных определенных характеризует таймшер?	<p>a) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет.</p> <p>b) Покупка номера и ли апартаментов в отеле с условием, что владелец включает помещение в общий номер-</p>

	ной фонд для сдачи клиентам на то время, пока он сам им не пользуется. с) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года. d) Всё указанное выше является примерами таймшера.
15. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..	a) 2 звезд b) 3 звезд c) 4 звезд d) 5 звезд
16. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам, проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...	a) Кондоминиум b) Таймшерные отели c) Кондоминиумы и таймшерные отели d) Отели постоянного проживания

Данный контрольный тест проводится письменно на практическом занятии. Для успешного выполнения теста от студента требуется посещение лекций, подготовка и работа на практических занятиях.

Примерная тематика рефератов, эссе, докладов

1. История развития индустрии гостеприимства в г. Новокузнецке и Кемеровской области.
2. История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА
3. Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства.
4. Национальные системы классификации на примере определенной страны.
5. Понятие «консорциум» в гостиничном бизнесе.
6. Некоммерческие организации, цели, задачи на примере нескольких ассоциаций. 8. Требования, предъявляемые к специалистам индустрии гостеприимства.
9. Развитие международных франчайзинговых цепей.
10. Роль человеческого фактора в гостиничной индустрии.
11. Организация службы питания в гостиничном комплексе.
12. Проблемы развития таймшера в России.
13. Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства.
14. Современное развитие малых гостиничных предприятий в странах Европы, США и Азии.

Промежуточный контроль проводится в виде итогового теста (по всему курсу, включая темы, изученные самостоятельно) в 1 семестре. Максимальный балл за полностью правильно выполненный тест составляет 20 баллов.

Рейтинговая оценка по дисциплине ставится на основании оценок за контрольные задания, выполняемые в течение семестра (текущий контроль).

Образцы тестов, заданий

Итоговый тест представляет собой перечень вопросов всех тестов, проводимых в течение курса. Образец теста представлен ниже:

1. Какому понятию соответствует данное определение: совокупность вещественных и невещественных потребительских стоимостей, необходимых для удовлетворения потребностей туриста, возникающих в период его туристского путешествия и вызванных именно этим путешествием?

- a) услуга;
- б) гостиничная индустрия;
- в) туристский продукт.

2. Вставьте в предложения подходящие по смыслу слова:

а) Человек прибегая к услугам средства размещения, находясь вне дома, желает получить комфортный ночлег, вкусную еду, как дома. Если данная услуга произведена не хуже, чем дома – гость..... А если услуга произведена лучше, чем дома, тогда гость –

б) Специфика индустрии туризма – многообразие и комплексность прямого и косвенного взаимодействия различных отраслей производства, большая часть которых – отрасли, производящие.....

в) Гостеприимство – это умение дать почувствовать клиенту, что ему рады, с достоинством продемонстрировать ему, оказать.....

3. Дополните данные смысловые ряды недостающими понятиями:

а) Индустрия туризма, индустрия гостеприимства,

б) Гость,, клиент

в) Неосязаемость,, изменчивость, неразрывность производства и потребления.

4. Назовите принципиальные отличия следующих понятий:

а) средства размещения гостиничного типа – специализированные средства размещения;

б) студия – сюит;

в) полный пансион – полупансион

г) твин – дабл

д) модель Ритца – модель Уилсона.

5. Half Board (Modified American Plan):

а) полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание; б) размещение и завтрак; в) размещение и двухразовое питание.

6. Апартаменты это:

а) гостиницы, имеющие в своем составе отдельные домики с удобствами на достаточно высоком уровне, рассчитанные на одну семью и предлагаемые достаточно богатым туристам; б) гостиницы, с номерами квартирного типа для длительного проживания с ценами, не зависящими от числа проживающих, условия проживания аналогичны полностью меблированной квартире; в) гостиницы, имеющие прекрасно оформленные апартаменты, рассчитанные на очень богатых туристов.

7. К какому типу относится отель, рассчитанный на проведение международных форумов, симпозиумов, конференций?

а) бизнес-отель;

б) конгресс-отель;

в) бутик-отель.

8. Кто был основателем первой гостиничной сети в мире?

а) Цезарь Ритц;

б) Кемонсон Уильсон;

в) Буланже.

10. Принадлежат ли все сетевые гостиницы одному владельцу?

- а) да;
- б) нет.

11. Минимальное количество гостиниц, входящих в сеть?

- а) 10;
- б) 2;
- в) 50.

12. Может ли франчайзинг пользоваться брэндом, логотипом и стандартами франчайзера после досрочного расторжения или окончания франшизы?

- а) да;
- б) нет.

13. Контракт на управление, как правило, заключается между:

а) владельцами предприятия размещения и сертифицированным менеджером, специализирующимся на управлении гостиничным предприятием; б) заключается между владельцем предприятия и компанией, которая занимается профессиональным управлением гостиницами на данном сегменте рынка; в) туроператором и владельцами предприятия размещения, заключившими с принципалом договор на долгосрочную аренду ресурсов гостиницы.

14. Система владения отдыхом (таймшер) это:

а) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды; б) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течении определённого времени; в) 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.

15. На какой сегмент потребителей рассчитан «таймшер»?

- а) на людей с высоким доходом;
- б) на людей со средним доходом;
- в) на людей не очень требовательных к качеству отдыха.

16. Наибольшее количество номерного фонда располагает:

- а) Северная Америка; б) Северная Африка; в) Европа.

17. Самый крупный гостиничный консорциум в мире это:

- а) Аккор; б) Бест Вестерн Интернэшнл; в) Регент.

18. Имеются ли в России гостиницы, входящие в мировые сети? Если да, то какие:

- а) да;
- б) нет.

19. Меню «а ля карт» предполагает:

а) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню; б) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения; в) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

20. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу «шведский стол» состоит в:

- а) самообслуживании; б) единой цене; в) минимизации отходов.

6.2. Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Перечень примерных вопросов к экзамену по дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства»

1. Гостиничное хозяйство России. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в РФ.
2. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела.
3. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
4. Международные гостиничные правила.
5. Российская классификация и типология гостиничных предприятий. Особенности системы классификации гостиниц.
6. Деловой этикет в индустрии гостеприимства.
7. Требования к гостиничным зданиям и помещениям.
8. Нормативные документы в сфере классификации гостиниц в РФ.
9. Служба эксплуатации номерного фонда. Состав и функции.
10. Классификация средств размещения туристов ВТО.
11. Требование к персоналу в индустрии гостеприимства.
12. Цели и функции маркетинга в индустрии гостеприимства.
13. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
14. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии классификации гостиниц.
15. Гостиница: понятие, типы и их характеристика.
16. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
17. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
18. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
19. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
20. Формы организации питания в индустрии гостеприимства.
21. Использование информационных технологий в индустрии гостеприимства.
22. Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства.
23. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.
24. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
25. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса и индустрии питания в гостиничном хозяйстве.
26. Инновационные подходы в организации индустрии питания и тенденции улучшения качества услуг питания в гостиничном бизнесе.
27. Факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса. Общие требования к средствам размещения.
28. Понятие и особенности гостиничной услуги. Основные и дополнительные услуги гостиничных предприятий.
29. Основные этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
30. История гостеприимства России. Развитие индустрии гостеприимства в Кемеровской области.

31. Принципы гостеприимства. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства («гостеприимство», «гостиница» и т.д.).
32. Основные сегменты индустрии гостеприимства, их характеристика.
33. Требование к персоналу в индустрии гостеприимства.
34. Классификация средств размещения.
35. Типы гостиничных предприятий и их классификация в России и за рубежом.
36. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии оценки.
37. Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов.
38. Национальные системы классификации на примере разных стран.
39. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
40. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России.
41. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
42. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц.
43. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление, объединения взаимного информирования, независимые гостиницы.
44. Таймшер. Достоинства и недостатки.
45. Предприятия общественного питания: история развития, современное состояние.
46. Предприятия общественного питания: понятие, типы, класс, классификация.
47. Специальные формы организации питания в индустрии гостеприимства.
48. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства.
49. Основные направления развития санаторно-курортных и рекреационных отраслей.
50. Специфика организации обслуживания туристов в курортных зонах.

Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины

Составитель: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления