

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.02.2022 17:05:17

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94388008e79877a6bcbf5

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»**

**Факультет экономики и управления**

**Кафедра «Экономика и туризм»**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Проректор по учебно-методической работе**

**С.С. Скараник**

**«01» сентября 2021 г.**

Рабочая программа дисциплины

**Индустрия гостеприимства**

Направление подготовки

**43.03.02 Туризм**

Квалификация выпускника

*Бакалавр*

Для всех

форм обучения

Симферополь 2021

## АННОТАЦИЯ

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.05	ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА
Цель изучения дисциплины	Сформировать понятийный аппарат используемый в профессиональной деятельности менеджеров индустрии туризма, сформировать навыки ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина Б1.В.05 «Индустрия гостеприимства» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-2
Содержание дисциплины	1. История развития индустрии гостеприимства. 2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг. 3. Гостиничные сети в России и за рубежом. 4. Классификация средств размещения.
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет

## Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	10
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	11
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	12
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14

## 1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Индустрия гостеприимства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель дисциплины «Индустрия гостеприимства» - Сформировать понятийный аппарат используемый в профессиональной деятельности менеджеров индустрии туризма, сформировать навыки ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	<p><b>Знать:</b> Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения</p> <p><b>Уметь:</b> вырабатывать управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов и оформления коммерческой документации</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б.1.В.05. «Индустрия гостеприимства» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений.

Изучение теоретических основ «Индустрии гостеприимства» способствует формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и сервисной деятельности в гостиничных и туристических комплексах.

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин «История России», «Менеджмент в туристской индустрии», «Маркетинг в туристской индустрии» и др.

Цель преподавания дисциплины - вооружение студентов знаниями по индустрии гостеприимства, которая занимает важное место в международном туризме.

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетную единицу (ЗЕТ), 108 академических часов.

**3.1. Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)**

**Для очной формы обучения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа	38
Аудиторная работа (всего):	38
Лекции	26
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	70
Зачет	-

**Для заочной формы обучения**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

<b>Объём дисциплины</b>	<b>Всего часов</b>
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа	10
Аудиторная работа (всего):	6
Лекции	4
Семинары, практические занятия	2
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	98
Зачет	4

#### 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ЗФО	Контактная работа (аудиторная работа)				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практич. работ.		Самост. работа	
				ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО
1	История развития индустрии гостеприимства.	12	22	2	2	-	-	10	20
2	Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.	42	24	8	-	4	-	30	24
3	Гостиничные сети в России и за рубежом.	22	24	8	-	4	-	10	24
4	Классификация средств размещения.	32	34	8	2	4	2	20	30
	Всего по дисциплине	108	104	26	4	12	2	70	98
	Зачет	-	4						
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>						

##### 4.2. Содержание дисциплин, структурированное по темам (разделам)

###### Тема 1. История развития индустрии гостеприимства.

История развития индустрии гостеприимства в Европе и Америке.

История развития индустрии гостеприимства в России.

###### Тема 2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.

Факторы и современные тенденции развития гостиничной индустрии.

Основные сектора в современной индустрии гостеприимства. Услуги гостиничных предприятий.

###### Тема 3. Гостиничные сети в России и за рубежом.

Понятие гостиничных сетей. Принципы формирования гостиничных сетей.

Франшизные цепи и их значение в организации гостиничного дела. Ведущие отельные сети мира и России.

###### Тема 4. Классификация средств размещения.

Типы гостиничных предприятий. Стандартная классификация средств размещения ВТО. Принципы классификации гостиниц. Классификация средств размещения в разных странах. Система классификации средств размещения в России.

### **4.3. Темы практических занятий**

#### **Практическое занятие № 1-2. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма.**

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.
8. Роль шоу-бизнеса в индустрии гостеприимства

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему:

«История развития индустрии гостеприимства в Республике Крым», «Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства», «Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства», «История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА».

#### **Практическое занятие № 3. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства**

2. Моделирование ситуации: психологический портрет клиента.

3. Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».

#### **Практическое занятие № 4. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства**

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Крым.

2. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства.

3. Анализ рынка гостиничных услуг ЮБК. Проводится в форме выездного практического занятия (учебная экскурсия) предполагает анализ полученного материала наблюдений.

#### **Практическое занятие № 5-6. Типы гостиничных предприятий и их классификация**

1. Виды отелей по назначению.

2. Виды отелей по месторасположению.

3. Характеристика отелей делового назначения.

4. Клубные отели.

5. Центральные гостиницы г. Иркутска и их характеристика.

6. Курорты и санатории Иркутской области Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Выступление студентов с презентациями с докладами. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.

### **Практическое занятие № 7-8. Национальные системы классификации средств размещения**

1. Задачи и цели классификации средств размещения.
2. Французская система классификации.
3. Классификация средств размещения в странах АТР.
4. Классификация средств размещения в России.
5. Преимущества для средств размещения в получении соответствующей категории. Проводится в виде практического занятия с использованием группового анализа ситуаций

### **Практическое занятие № 9-10 Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства**

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. Управляющие компании в Симферополе.
5. Франчайзинг – «бизнес с нуля».
6. История появления и развития таймшера в России.
7. Современное состояние таймшера.

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему «Развитие международных франчайзинговых цепей в России», «Проблемы развития таймшера в России».

### **Практическое занятие № 11-12. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции. Взаимодействие подразделений.**

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.

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».

Проводятся в форме деловой игры – моделирование ситуаций.

### **Практическое занятие 13-14. Предприятия общественного питания и их роль в развитии индустрии гостеприимства**

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.

Задания для самостоятельной работы: подготовить доклады на тему:

Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе (вид предприятия питания студент выбирает самостоятельно).

#### **4.4. Темы для самостоятельной работы**

##### **Тема 1. История развития индустрии гостеприимства.**

1.История развития индустрии гостеприимства в Европе и Америке.

2.История развития индустрии гостеприимства в России.

##### **Тема 2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг.**

1.Факторы и современные тенденции развития гостиничной индустрии.

2.Основные сектора в современной индустрии гостеприимства. Услуги гостиничных предприятий.

##### **Тема 3. Гостиничные сети в России и за рубежом.**

1.Принципы формирования гостиничных сетей.

2.Франшизные цепи и их значение в организации гостиничного дела.

3.Ведущие отельные сети мира и России.

##### **Тема 4. Классификация средств размещения.**

1.Принципы классификации гостиниц.

2.Классификация средств размещения в разных странах.

3.Система классификации средств размещения в России.

#### **5.Контроль качества освоения дисциплины**

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Оценочные средства по дисциплине приведены в Приложении 1.

#### **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

## **7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) основная учебная литература:***

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 432 с. Режим доступа: электронный документ.
2. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.
3. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. – 299 с.
4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник/ Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - (Высшее образование.Бакалавриат).
5. Ехина М.А. Прием, размещение и выписка гостей: учебник М.А. Ехина. - М.: Академия, 2016. - 304 с. - (Профессиональное образование).

### ***б) дополнительная учебная литература:***

1. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.— 735 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15337>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Смирнова, И. Ю. Индустрия гостеприимства: Опорный конспект лекций/ И. Ю. Смирнова. - Симферополь: АНО"ООВО" "УЭУ", 2018. - 49 с. Эр
3. Костенко, Т. В. Индустрия гостеприимства: Планы семинарских и практических занятий/ Т. В. Костенко. - Симферополь: АНО "ООВО" "УЭУ", 2019. - 26 с. Эр.
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, 2021. – 412 с.

## **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины**

1. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации (РГА) <http://rha.ru/>
2. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ <http://www.russiatourism.ru/>
3. Электронная библиотека «Все о туризме» <http://tourlib.net/>
4. Электронный журнал «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru/>

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.

2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

## **11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Для преподавания дисциплины не требуются специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала.