

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» в г. Махачкале



Директор филиала
ФГБОУ ВО «РГУТИС»
в г. Махачкале
Ханбабаева З.М.

« 31 » 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (СПО)**

ПД. 10.02. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

основной образовательной программы среднего профессионального
образования-программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Квалификация: менеджер

Разработчики:

| должность | подпись | ФИО, ученая степень и звание |
|----------------------|------------------|------------------------------|
| <i>Преподаватель</i> | <i>[Подпись]</i> | <i>Темирбекова А.З.</i> |

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

| должность | подпись | ФИО, ученая степень и звание |
|----------------------|------------------|------------------------------|
| <i>Преподаватель</i> | <i>[Подпись]</i> | <i>Темирбекова А.З.</i> |

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

11. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Введение в специальность» является частью общеобразовательного цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: **Знать:**

- 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;
- 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.

Уметь:

- отличать и находить сходство между понятиями «индустрия гостеприимства» и «индустрия туризма», 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;
- анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания;
- самостоятельно классифицировать гостиничные подразделения по вышеуказанным признакам;
- организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию.

Владеть:

- теоретическими основами гостеприимства;
- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения;
- навыками применения стандартов обслуживания в индустрии гостеприимства;
- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;
- навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Всего</i> | <i>1 семестр</i> |
|--|---------------------|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>64</i> | <i>40</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>48</i> | <i>48</i> |
| в том числе: | | |
| Теоретическое обучение | <i>32</i> | <i>32</i> |
| Лабораторные и практические занятия | <i>16</i> | <i>16</i> |
| контрольные работы | | |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | <i>16</i> | <i>16</i> |
| в том числе: | | |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | | |
| выполнение рефератов; | <i>5</i> | <i>5</i> |
| расчетно-графическая работа; | | |
| закрепление пройденного материала; | <i>6</i> | <i>6</i> |
| самостоятельная работа с учебниками, лекциями и нормативными документами. | <i>5</i> | <i>5</i> |
| <i>Форма промежуточной аттестации</i> | <i>Диф.зачет</i> | |

Освоение дисциплины «Введение в специальность» ведет к формированию у обучающегося следующего набора общих и профессиональных компетенций:

| | |
|------|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Введение в специальность

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1 Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 2 | |
| Тема 2. Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Древнейшая история индустрии гостеприимства. Эпоха античности Греции и Рима – первые упоминания о предприятиях гостеприимства. История возникновения предприятий гостеприимства Европы. Средние века (V-XV вв.): постоянные дворы, монастыри, караван-сарай. Становление европейского поваренного искусства. Английский тип организации услуг гостеприимства. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторанногостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | <i>Практические занятия</i> | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 1 | |
| Тема 3 Эволюция американской индустрии гостеприимства | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: | | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 4 История гостеприимства России. Современные тенденции развития | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Средства размещения в Древней Руси: постоянные дворы, ямы, гостиные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др. Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 1 | |
| Тема 5 Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | <i>Практические занятия</i> | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| Тема 6 Типы гостиничных предприятий и их классификация. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Службы гостиниц и их функции | гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Бизнесотели. Конгресс-центры. Апартаменты-отели. Казино-отели. 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 служба. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 1 | |
| Тема 7 Типы гостиничных предприятий и их классификация. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Виды гостиниц по месторасположению. Городские: центральные, периферийные. Загородные, придорожные, курортные. Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи. Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели. Гостиничные цепи мира. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 1 | |
| | | | |
| Тема 8 Международные системы классификации средств размещения. | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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 | | 3 |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 1 | |
| Тема 9 Классификация гостиниц в России | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Государственная система добровольной 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. Влияние государственных органов на национальную политику регулирования систем классификации. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 2 | |
| Тема 10 Формы управления в индустрии гостеприимства. | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 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. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление. Управление гостиничными сетями. Преимущества гостиничных цепей. Самые крупные гостиничные цепи. Независимые гостиницы. Проблемы, сложности независимых гостиниц. Преимущества перед гостиничными сетями. Примеры уникальных отелей мира. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | Контрольные работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| Тема 11 Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Франчайзинг как современный и эффективный способ ведения гостиничного и ресторанного бизнеса. Определения: «франчайзинг», «франшиза», «франчайзер», «франчайзи», «бренд», «логотип». Условия заключения договора «франшизы». Права и обязанности сторон. Их риски. Преимущества и недостатки франшизы. И Динамика развития | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 2 | |
| Тема 12 Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 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. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Контрольные работы | - | |
| | <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> | 1 | |
| Тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i> | | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i> | | - | |
| Всего: | | 64 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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?**

- а) 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) Неосвязаемость,, 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. Апарт-отели 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 квартир 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.

9. К какому определению относятся данные под чертой понятия?

| Понятие | Определение |
|---------|---|
| | Продажная стоимость услуг, объявленная поставщиком |
| | Количественный показатель спроса на гостиничные услуги |
| | Отношение занятых номеров к общему количеству номеров гостиницы. |
| | Цена со скидкой, т.е. специальная цена на номер для тех организаций, с которыми у гостиницы заключены договоры на более низкие цены обслуживания. |
| | Особая форма организации бизнеса, при которой компания продает готовый бизнес или торговую марку предпринимателю или компании |
| | Момент начала (окончания) суток, до наступления которого гость обязан освободить номер, либо оплатить полностью или частично следующие сутки пребывания |

Расчетный час, Тариф, Коэффициент загрузки, Корпоративный тариф, Франчайзинг, Загрузка.

- 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.

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Введение в специальность».

1. Основные этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
2. История гостеприимства России. Развитие индустрии гостеприимства в Байкальском регионе.
3. Принципы гостеприимства. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства («гостеприимство», «гостиница» и т.д.).
4. Основные сегменты индустрии гостеприимства, их характеристика.
5. Требование к персоналу в индустрии гостеприимства.
6. Классификация средств размещения.
7. Типы гостиничных предприятий и их классификация в России и за рубежом.
8. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии оценки.
9. Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов.
10. Национальные системы классификации на примере разных стран.
11. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
12. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России.

13. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
14. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц.
15. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление, объединения взаимного информирования, независимые гостиницы.
16. Таймшер. Достоинства и недостатки.
17. Предприятия общественного питания: история развития, современное состояние.
18. Предприятия общественного питания: понятие, типы, класс, классификация.
19. Специальные формы организации питания в индустрии гостеприимства.
20. Кейтеринг: сущность, характеристика.
21. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства.
22. Подготовка кадров для индустрии гостеприимства.
23. Индустрия развлечений. Клубная индустрия.
24. Специфика и организация работы предприятий клубной индустрии.
25. Индустрия рекреационных систем.
26. Основные направления развития санаторно-курортных и рекреационных отраслей.
27. Специфика организации обслуживания туристов в курортных зонах.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует учебной аудитории с мультимедийными средствами обучения.

1. Оборудование учебного тренингового кабинета «Служба приема и размещения гостей»:

Технические средства обучения: ноутбук, телевизор.

Учебно-наглядные пособия: плакаты, наглядные стенды по разделам дисциплины.

Специализированная мебель: доска аудиторная, стойка-кафедра, стол и стул преподавателя, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, подставка под ТСО, ноутбук, телевизор. .

Рабочие места по количеству обучающихся.

| Вид учебных занятий по дисциплине | Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения |
|-----------------------------------|--|
| Лекции | Тренинговый кабинет «Служба приема и размещения гостей»: Ноутбук ASUS K42J, телевизор Sony, стойка регистрации переносная, навесной стенд «Образцы документов» |
| Практические занятия | |
| Самостоятельная работа студентов | Читальный зал библиотеки филиала с выходом в Интернет |

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- Барчуков И.С. И др. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов.-М.: КНОРУС. 2014
- Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.-М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014
- Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869>
- Казаков С. П. Влияние социальных медиа на поведение потребителей в индустрии гостеприимства и в туризме: Монография/С.П. Казаков - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 98 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508573>

Дополнительная литература:

- Ляпина И.Ю. и др. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. М.: Издательский центр "Академия" 2013

- Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов/сост. Ю.Ф. Волков.-изд. 2-е, переаб. и доп. _Ростов н/Д: Феникс, 2014.-734с

- В.С. Сенин, Туризм, Мини-словарь,-М.: Финансы и статистика, 2010.

- Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=465410>

- Матюхина, Ю. А. Индустрия туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Матюхина. — 2-е изд., стер. — М. : Флинта, 2013. — 312 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=462825>

Газеты:

«Российская газета» (с приложениями: Новые законы и нормативные акты и Кодексы Российской Федерации)

Журналы:

«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»

«Гостиничное дело»

«Отель»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- www.znanium.com – электронно-библиотечная система

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

- Пакет приложений Microsoft Office 2010

- 1 С: Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

- БИТ: Отель 8. ПРОФ версия

- Программа для ЭВМ система он-лайн бронирования «Сфера-турсервис

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и

лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p> | <p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p> |
|--|--|
| <p><i>Освоенные умения</i></p> <p>обслуживать, регистрировать гостей ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оказание качественных услуг; - организация продаж гостиничных услуг <p><i>Усвоенные знания</i></p> <p>освоение требований к гостиничным предприятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к работе персонала; -типология гостиниц и классификацию номеров; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности <p>правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса на семинарских занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты рефератов. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине.</p> |