



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЭиУ
Е.С. Замбрицкая

05.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки (специальность)
43.03.02 Туризм

Направленность (профиль/специализация) программы
Управление туристическим бизнесом

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт экономики и управления
Кафедра	Менеджмента и государственного управления
Курс	2

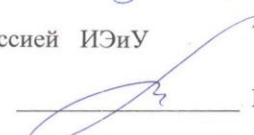
Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Менеджмента и государственного управления
15.01.2025, протокол № 5

Зав. кафедрой  О.Л. Назарова

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЭиУ
05.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Е.С. Замбржицкая

Рабочая программа составлена:
доцент МиГУ, канд.пед.наук

 Н.В.Кузнецова

Рецензент:
директор ООО "БНЭО" , канд.экон.наук

 Ю.Н. Кондрух

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Менеджмента и государственного управления

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ О.Л. Назарова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Менеджмента и государственного управления

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ О.Л. Назарова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Менеджмента и государственного управления

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ О.Л. Назарова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Менеджмента и государственного управления

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ О.Л. Назарова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Менеджмента и государственного управления

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ О.Л. Назарова

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины являются:

- формирование у студентов системы знаний об основах функционирования объектов индустрии гостеприимства, системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства. а также о мировом и отечественном опыте организации и управления гостиничными, ресторанными и другими предприятиями индустрии гостеприимства.

-формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Основы индустрии гостеприимства входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Технология и организация услуг в туризме

Технологии продаж в индустрии туризма

Производственная - организационно-управленческая практика

Производственная - преддипломная практика

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Основы индустрии гостеприимства» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-3	Способен организовать, координировать и контролировать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
ПК-3.1	Организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, обеспечивать качество гостиничного продукта, владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения
ПК-3.2	Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 акад. часов;
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часов;
- самостоятельная работа – 95,4 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение в основы индустрии гостеприимства								
1.1 Индустрия гостеприимства: понятие, сущность, генезис	2	1		0,5	12	Подготовка к семинарскому, практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
1.2 История развития индустрии гостеприимства				0,5	12	Подготовка к семинарскому, практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2

						Интернет-сайтами		
Итого по разделу		1		1	24			
2. Структура индустрии гостеприимства								
2.1 Гостиничный бизнес: развитие и классификация	2	0,5		0,5	12	Подготовка к семинарскому , практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
2.2 Предприятия общественного питания и ресторанный бизнес		0,5		0,5	12	Подготовка к семинарскому , практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
2.3 Туристический комплекс и туристический бизнес		0,5		0,5	12	Подготовка к семинарскому , практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
2.4 Индустрия досуга, отдыха и развлечений		0,5		0,5	12	Подготовка к семинарскому , практическому занятию	Устный опрос Семинарское занятие	ПК-3.1, ПК-3.2

						занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Тестирование	
Итого по разделу		2		2	48			
3. Маркетинг услуг в индустрии гостеприимства								
3.1 Маркетинг услуг в индустрии гостеприимства	2	0,5		0,5	12	Подготовка к семинарскому , практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
3.2 Информационные технологии в индустрии гостеприимства		0,5		0,5	11,4	Подготовка к семинарскому , практическому занятию Подготовка докладов Самостоятельное изучение учебной и научной литературы Работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами	Устный опрос Семинарское занятие Тестирование	ПК-3.1, ПК-3.2
Итого по разделу		1		1	23,4			
Итого за семестр		4		4	95,4		зачёт	
Итого по дисциплине		4		4	95,4		зачет	

5 Образовательные технологии

Изучение дисциплины предполагает не только запоминание и понимание, но и анализ, синтез, рефлексию, формирует универсальные умения и навыки, являющиеся основой становления профессионала. Однако только средства дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» недостаточны для формирования ключевых компетенций будущего выпускника.

В настоящее время одной из задач современной высшей школы является подготовка компетентного, гибкого, конкурентоспособного специалиста, способного к продуктивной профессиональной деятельности, к быстрой адаптации в условиях научно-технического прогресса, владеющего технологиями в своей специальности, умением использовать полученные знания при решении профессиональных задач. В связи с этим в учебном процессе необходимо использовать помимо традиционных форм проведения занятий также активные и интерактивные формы.

Образовательные технологии – это целостная модель образовательного процесса, системно определяющая структуру и содержание деятельности обеих сторон этого процесса (преподавателя и студента), имеющая целью достижение планируемых результатов с поправкой на индивидуальные особенности его участников.

Технологичность учебного процесса состоит в том, чтобы сделать учебный процесс полностью управляемым.

Реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Выбирая ту или иную технологию работы с обучающимися, необходимо иметь в виду, что наибольшего эффекта от ее применения можно достичь, если учитывать цели образования, на реализацию которых должна быть направлена избираемая технология, содержание, которое предстоит передать обучающимся с ее помощью, а также условия, в которых она будет использоваться.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в рамках реализации компетентного подхода в учебном процессе при проведении лекционных занятий используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации, игровые и проектные технологии.

Лекционный материал курса закрепляется в ходе проведения экспресс-опросов (опросов на лекции); аудиторных контрольных работ; выполнения практических работ (на примере конкретных организаций); представления презентаций; использования активных и интерактивных методов при проведении практических занятий:

Для проведения контрольно-диагностических мероприятий предлагается использовать компьютерные контролирующие тесты, тесты для самодиагностики, листы самооценки для экспресс-диагностики (например, эффективности лекции, содержания дисциплины).

Текущий контроль знаний (рейтинг-контроль) осуществляется в виде тестирования или выполнения мини-контрольных работ.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563337> (дата обращения: 10.01.2025).

2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0945-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2019771> (дата обращения: 10.01.2025). – Режим доступа: по подписке.

б) Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561249> (дата обращения: 10.01.2025).

2. Пережогина, О. Н. Экономика сферы гостиничных услуг : учебно-методическое пособие / О. Н. Пережогина. — Казань : Поволжский ГУФКСиТ, 2024. — 111 с. — ISBN 978-5-6052968-5-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/452105> (дата обращения: 10.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Муртузалиев, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебное пособие / Т. В. Муртузалиев, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. — Москва : Дашков и К, 2022. — 166 с. — ISBN 978-5-394-02710-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277331> (дата обращения: 10.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

в) Методические указания:

Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства» : методические указания / составитель А. С. Петренко. — Ростов-на-Дону : Донской ГТУ, 2025. — 9 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462761> (дата обращения: 10.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно

LibreOffice	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Double Commander	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Linux Calculate	свободно распространяемое ПО	бессрочно
AdobeReader	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Федеральный образовательный портал – Экономика. Социология. Менеджмент	http://ecsocman.hse.ru/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

1. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
 - Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
2. Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
 - Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
 - Комплекс тестовых заданий для проведения промежуточных и рубежных контролей.
3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся
 - Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
4. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
 - Шкафы для хранения учебно-методической документации, учебного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Приложение 1

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Основы индустрии гостеприимства» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа студентов предполагает обсуждение на занятиях материала, изложенного в лекционном типе, презентацию и визуализацию материала, который студенты подготовили самостоятельно, а также написание эссе по пройденным темам.

Самостоятельная работа обучающихся предусматривает:

- проработку лекционного материала, изучение и конспектирование дополнительного материала по каждой теме лекционных занятий;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям: изучение учебной и нормативно-справочной литературы, конспектов лекций, подготовка к выполнению контрольных работ
- работа с электронными библиотеками и специализированными Интернет-сайтами.

Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Понятие «гостеприимство»: основные признаки, способы создания гостеприимной обстановки
2. Индустрия гостеприимства: определение, состав, специфика деятельности
3. Ключевые характеристики индустрии гостеприимства
4. История развития индустрии гостеприимства в эпоху Античности и Средневековья
5. Развитие индустрии гостеприимства в 16-20 вв.
6. Особенности развития гостеприимства в России
7. Современное состояние и тенденции в международной индустрии гостеприимства
8. Международный уровень законодательной базы индустрии гостеприимства
9. Национальный уровень законодательной базы индустрии гостеприимства
10. Отраслевое законодательство в индустрии гостеприимства
11. Гостиничное хозяйство: понятие, влияние на социально-экономическую сферу и туристский бизнес
12. Виды и разновидности предприятий размещения
13. Гостиничное хозяйство мира
14. Особенности функционирования гостиничных цепей
15. Гостиничное хозяйство России
16. География и специфика средств размещения туристов в Челябинской области

17. Индустрия питания: характер функционирования, основные требования к услугам питания
18. Основные виды предприятий питания и их специфика
19. Типы и формы ресторанного обслуживания
20. Требования к персоналу в индустрии гостеприимства
21. Профессиональная этика в индустрии гостеприимства
22. Этикет гостеприимства
23. Мотивация потребителей в индустрии гостеприимства
24. Личностные характеристики, влияющие на потребительское поведение

Методические рекомендации для подготовки к семинару

Семинарское занятие является одной из наиболее используемых форм проведения учебных занятий, предполагающей обсуждение основополагающих и наиболее сложных проблем дисциплины "Основы индустрии гостеприимства".

Основными целями семинарских/практических занятий являются:

- ✓ углубление и развитие знаний по вопросам теории и практики управления качеством, изложенных на лекционных занятиях и полученных в процессе самостоятельной учебной работы;
- ✓ формирование умений и навыков самостоятельной работы с учебной и справочной литературой, научными и другими информационными материалами;
- ✓ приобретение умений и навыков обобщения, анализа и правильности изложения материалов по соответствующей проблеме или вопросу;
- ✓ обобщение и использование передового опыта решения проблем и вопросов в последующей профессиональной работе;
- ✓ контроль усвоения учебного материала.

Обязательным условием участия студента в семинарском занятии является предварительная подготовка к нему, включающая изучение рекомендованной литературы и выполнение соответствующих указаний преподавателя.

Примерный перечень тем для практических занятий

Тема 1. Понятие о гостеприимстве

Гостеприимство в жизни человека и бизнесе. Психология гостеприимства. Личное и коммерческое гостеприимство. Понимание гостеприимства отечественными и зарубежными специалистами. Гость как центральная фигура в гостеприимном обслуживании. Гостеприимство как одно из важнейших потребительских свойств турпродукта. Обеспечение гостеприимства в туристской деятельности. Понятие «сервис». Роль гостеприимства в сервисных отраслях.

Тема 2. Индустрия гостеприимства: специфика, состав, особенности функционирования

Определение индустрии гостеприимства. Состав индустрии гостеприимства и основные типы предприятий – размещения, питания, развлечения, отдыха, туризма. Значение индустрии гостеприимства в экономике, сфере обслуживания и турбизнесе. Отличительные черты индустрии гостеприимства и туристской индустрии. Ключевые характеристики индустрии гостеприимства. Перспективные технологии обслуживания.

Темы для выступлений на семинарском занятии

1. Понимание гостеприимства отечественными и зарубежными специалистами
2. Гостеприимство как одно из важнейших потребительских свойств турпродукта.

3. Принципы гостеприимства.
4. Способы создания гостеприимной обстановки
5. Состав индустрии гостеприимства
6. Значение индустрии гостеприимства в экономике.
7. Отличительные черты индустрии гостеприимства и туристической, понятие HoReCa
8. Ключевые характеристики индустрии гостеприимства

Тема 3. История развития индустрии гостеприимства

Гостеприимство в Древнем мире: появление первых предприятий – таверн. Особенности размещения и функционирования постоянных дворов во времена Древней Греции и Рима. Появление предприятий гостеприимства на Ближнем Востоке, в Китае и Монголии (ямы). Развитие индустрии гостеприимства в Средневековье (эдикт Карла Великого, появление хосписов, обычные таверны, питание таблоидов и а ля карт). Распространение в 16 в. в Европе кофеен. Вторая половина 18 в. – появление ресторанов и отелей. Развитие ресторанного и гостиничного дела в 18-19 вв. в Европе и Америке (новые идеи Ц.Ритца, Ж.А.Эскофье, Дж.Дельмонико). Конец 19 – начало 20 вв. – развитие современного гостиничного и ресторанного бизнеса (деятельность Э.Статлера, К.Хилтона, Э.Эндерсона, Дж.Марриотта). Формирование индустрии гостеприимства как мощной отрасли мировой экономики во второй половине 20 в.

Темы для выступлений на семинарском занятии

1. Особенности развития гостеприимства в эпоху Античности
2. Гостеприимство в Европе в Средние века.
3. Развитие гостеприимства в Европе в XVI-XVIII вв.
4. История развития гостеприимства в США
5. Особенности гостеприимства в азиатских странах
6. Становление индустрии гостеприимства в XIX – начале XX вв.
7. История развития гостеприимства в России 8. Современное состояние индустрии гостеприимства

Тема 4. Основные направления развития, проблемы и процессы в современной индустрии гостеприимства

Направления развития и проблемы сферы гостеприимства в XXI веке. Наиболее перспективные отрасли и технологии индустрии гостеприимства. Изменения в отдельных отраслях индустрии гостеприимства. Наиболее значимые процессы в современной индустрии гостеприимства: процесс расширения спроса и предложения, процесс глобализации, процесс интеграции, процесс экологизации, процесс информатизации и другие. Влияние мировых процессов на российский и региональный рынок.

Задание для практических занятий

Задание: используя специальную литературу соотнести факты развития с наиболее значимыми процессами в современной индустрии гостеприимства:

1. процесс расширения спроса и предложения
2. процесс глобализации
3. процесс интеграции
4. процесс экологизации
5. процесс информатизации и другие.

В отчете указать влияние мировых процессов на российский и региональный рынок гостеприимства.

Задание для контролируемой самостоятельной работы

Составьте реферат об одной из ведущих гостиничных цепей мира – история появления и

развития, география распространения, бренды и целевые аудитории, принципы управления и секреты успеха

Тема 5. Индустрия отдыха и развлечений

Классификация и особенности услуг развлечения. Использование технологии развлечений в индустрии гостеприимства. Специфика деятельности аниматоров. Тематические парки – наиболее продуктивный сектор индустрии развлечений. Концепция семейного отдыха и развлечений У.Диснея. Деятельность крупнейших парков мира: использование новых технологий, познавательные программы, инвестиции, география. Проведение развлекательных событий – карнавалов, фестивалей, праздников. Игровой бизнес как самостоятельный сектор индустрии развлечений.

Темы для выступлений на семинарском занятии

1. Роль развлекательных услуг в сфере туризма. Классификация услуг развлечения
2. Концепция тематических парков
3. Крупнейшие тематические парки мира
4. Event-индустрия: понятие, технологии, факторы развития
5. Деятельность и задачи анимационной службы. Функции и требования к аниматорам
6. Технологии игрового бизнеса
7. Крупнейшие центры игрового бизнеса в мире и России

Задание для подготовки к практическому занятию

составить характеристику трех предприятий отдыха и развлечений разного типа по следующему плану:

1. Тип, название и расположение предприятия
2. Характер основных и дополнительных услуг
3. Характеристика материально-технической базы
4. Ценовой анализ

Примеры тестовых заданий по дисциплине

Критерии оценки тестов

Результаты оцениваются следующим образом:

- «неудовлетворительно» - < 50 % правильных ответов;
- «удовлетворительно» - 50-69 % правильных ответов;
- «хорошо» - 69-85 % правильных ответов;
- «отлично» - > 85 % правильных ответов

1. В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

А. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25 Апреля 1997 г. № 490;

Б. Приказ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. №1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями"

В. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»

Г. Закон о защите прав потребителя.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет. .

2. К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

- А. Меблированные комнаты.
- Б. Квартиры сдаваемые в наем
- В. Дома сдаваемые в наем.
- Г. Кемпинги.
- Д. Коттеджи сдаваемые в наем.

3. Отметьте неверное утверждение. Гостиницы обладают следующими признаками:

- А. Состоят из номеров, число которых превышает определенный минимум.
- Б. Предоставляют разнообразные гостиничные услуги.
- В. Сгруппированы в классы и категории в соответствии с предоставляемыми услугами.
- Г. Не входят в категорию специализированных заведений.
- Д. Все ответы верны.
- Е. Правильного ответа нет

4. По количеству и качеству предоставляемых услуг система классификации гостиниц может быть:

- А. По часам
- Б. По звездам
- В. По книгам
- Г. По буквам
- Д. По разрядам
- Е. По пальцам

5. По количеству предоставляемых услуг система классификации может быть:

- А. Системы АА.
- Б. Звездная (Европейская классификация)
- В. Системы В&В.
- Г. Открытой системы.
- Д. Закрытой системы.

6. Основные функции службы общественного питания:

- А. Оказание услуг связи.
- Б. Оказание бытовых услуг.
- В. Организация и обслуживание банкетов.
- Г. Анализ состояния гостиничного рынка.
- Д. Обслуживание туристов в номерах.
- Е. Контроль за работой системы кондиционирования.

7. К службе питания и напитков не относится:

- А. Кухня.
- Б. Обслуживания номерного фонда.
- В. Рестораны.
- В. Бары.
- Г. Банкетная служба.
- Д. Отдел стюардинга.
- Е. Все ответы верны.

8. К дополнительным услугам относятся:

- А. Хранение ценностей багажа.
- Б. Отправка и получение писем и телеграмм.
- В. Медицинская помощь.
- Г. Организация продажи билетов на все виды транспорта.
- Д. Экскурсионное обслуживание.
- Е. Прокат автомобилей.

9.К бесплатным услугам относятся:

А. Побудка к определенному времени.

Б. Доставка цветов.

В. Заказ мест в ресторанах города.

Г.Доставка корреспонденции в номер.

Д.Предоставление в номер посуды и столовых приборов.

Е.Вызов такси.

10. К требуемым личностным качествам в индустрии гостеприимства относятся

А. знание иностранных языков

Б. высокий энергетический потенциал

В. креативность.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Итогом внеаудиторной работы является – составление глоссария ключевых терминов по соответствующей теме раздела.

Примерное ИДЗ по теме 1. «Индустрия гостеприимства: специфика, состав, особенности функционирования»

1. Изучите учебный материал из рекомендуемых источников (основная и дополнительная литература к курсу).
2. Составьте список ключевых терминов и определений.
3. Дайте им характеристику (с указанием источника информации).

Приложение 2

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ПК-3 Способен организовать, координировать и контролировать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности		
ПК-3.1	Организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, обеспечивать качество гостиничного продукта, владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	Примерный перечень теоретических вопросов к зачету: 1. Понятие «гостеприимство»: основные признаки, способы создания гостеприимной обстановки 2. Индустрия гостеприимства: определение, состав, специфика деятельности 3. Ключевые характеристики индустрии гостеприимства 4. История развития индустрии гостеприимства в эпоху Античности и Средневековья 5. Развитие индустрии гостеприимства в 16-20 вв. 6. Особенности развития гостеприимства в России

		7. Современное состояние и тенденции в международной индустрии гостеприимства 8. Международный уровень законодательной базы индустрии гостеприимства 9. Национальный уровень законодательной базы индустрии гостеприимства 10. Отраслевое законодательство в индустрии гостеприимства 11. Гостиничное хозяйство: понятие, влияние на социально-экономическую сферу и туристский бизнес 12. Виды и разновидности предприятий размещения 13. Гостиничное хозяйство мира 14. Особенности функционирования гостиничных цепей 15. Гостиничное хозяйство России 16. География и специфика средств размещения туристов в Челябинской области 17. Индустрия питания: характер функционирования, основные требования к услугам питания 18. Основные виды предприятий питания и их специфика 19. Типы и формы ресторанного обслуживания 20. Требования к персоналу в индустрии гостеприимства 21. Профессиональная этика в индустрии гостеприимства 22. Этикет гостеприимства 23. Мотивация потребителей в индустрии гостеприимства 24. Личностные характеристики, влияющие на потребительское поведение Тестовые задания 1. Коллективное средство размещения – это: 1) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум; 2) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов; 3) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и
--	--	--

		обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки). 2. Основной производитель гостиничного продукта: 1) дирекция гостиницы; 2) руководитель службы приема и размещения; 3) горничная. 3. Система владения отдыхом (таймшер) это: 1) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды; 2) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течении определённого времени; 3) система, позволяющая туристу долговременную аренду средства размещения по согласованию как с руководством предприятия размещения так и с туроператором, причем период аренды не должен иметь перерывов (времени, когда номер не занят туристом) в течение всего срока действия договора. 4. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу "Шведский стол" состоит в: 1) самообслуживании; 2) единой цене; 3) минимизации отходов. 5. Кто, как правило, работает в службе обслуживания гостиницы: 1) портье; 2) подносчик багажа; 3) горничная. 6. Гостиничные цепи чаще строятся по принципу ассоциаций в: 1) Европе; 2) Америке; 3) Азии. 7. Франчайзинг – это: 1) метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью и предоставляет «защищенное в законном порядке право заниматься определенной предпринимательской деятельностью, а так же помощь в организации этой деятельности, обучении, реализации и управлении за вознаграждение от франчайзополучателя»; 2) метод предпринимательской деятельности, позволяющий франшизополучателю принимать непосредственное участие в управлении фирмой франшизодателя для обеспечения проведения единой скоординированной политики на рынке средств размещения; 3) метод предпринимательской деятельности, препятствующий монополизации рынка
--	--	---

		предприятий и средств размещения за рубежом. 8. К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся: 1) Меблированные комнаты. 2) Квартиры сдаваемые в наем 3) Дома сдаваемые в наем. 4) Кемпинги. 5) Коттеджи сдаваемые в наем. 9. В России в систему категоризации гостиниц положены в основу: 1) Рекомендации ЮНВТО. 2) Всемирного банка. 3) ЮНЕСКО. 4) Рекомендации ВТО. 5) Все ответы верны. 6) Правильного ответа нет. 10. Отметьте, какие из перечисленных ниже инвестиционных стратегий относятся к франчайзингу: 1) Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем. 2) Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам ее управляет. 3) Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем. 4) Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность. 5) Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду. 6) Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.
ПК- 3.2	Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Примерный перечень практических заданий: Задание 1: используя специальную литературу соотнести факты развития с наиболее значимыми процессами в современной индустрии гостеприимства: 1. процесс расширения спроса и предложения 2. процесс глобализации 3. процесс интеграции 4. процесс экологизации 5. процесс информатизации и другие. В отчете указать влияние мировых процессов на российский и региональный рынок гостеприимства. Задание 2. Составьте реферат об одной из ведущих гостиничных цепей мира – история появления и развития, география распространения, бренды и целевые аудитории, принципы управления и секреты успеха

		Кейсы Кейс 1. Развитие торговли и связанные с ней длительные разъезды требовали организации не только питания, но и ночлега. Это способствовало становлению гостиничного хозяйства как в государственной, так и в частной форме. Расскажите о средствах размещения, которые предоставлялись путникам в перечисленных ниже странах: 1. Древнего Востока; 2. Древнего Египта; 3. Древней Греции; 4. Римской империи. Сформулируйте выводы. Кейс 2. Владельцы гостиничных предприятий нередко прибегают к созданию необычных отелей для любителей экзотики. Одним из примеров такого средства размещения является отель "Kakslauttanen Arctic Resort" построенный в Лапландии. Гости отеля считают, что самыми интересными номерами этого отеля являются иглу - традиционные жилища эскимосов, в них гости отеля могут наблюдать за небом через стеклянную крышу. В номерах есть двуспальная кровать и детская кроватка, туалетная комната. Душевые и сауны расположены в отдельном здании. Дайте развернутый ответ на вопросы к кейсу: 1. К какой классификации среди специализированных гостиниц относится данный отель? 2. На территории какого курорта располагается данный отель? 3. Расскажите из каких нестандартных материалов он построен? Кейс 3. Рынок гостиничных услуг динамично развивается в связи с развитием внутреннего туризма из-за сократившихся возможностей у россиян отдыхать за границей и ожидаемого притока туристов из Китая и Ирана, которое влияет на увеличение спроса потребителей гостиничных услуг. Перечислите определенные факторы, которые оказывают влияние на объемы продаж услуг размещения в гостиницах. Какая материальная составляющая услуги размещения?
		Задания из профессиональной области: Задание 1. Составьте характеристику трех предприятий отдыха и развлечений разного типа по следующему плану: 1. Тип, название и расположение предприятия 2. Характер основных и дополнительных услуг 3. Характеристика материально-технической базы

	4. Ценовой анализ
--	-------------------

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине **«Основы индустрии гостеприимства»** включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Зачет по данной дисциплине проводится в устной форме и включает один теоретический вопрос и практическое задание

Показатели и критерии оценивания зачета:

на оценку «зачтено» обучающийся должен показать высокий уровень знания материала по дисциплине не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и продемонстрировать интеллектуальные навыки решения проблем, нахождения уникальных ответов, вынесения критических суждений; продемонстрировать знание и понимание законов дисциплины, умение оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности;

на оценку «не зачтено» обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации по дисциплине, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач, умение критически оценивать свои личностные качества, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков