Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шамрай-Курбатова Лидия Викторовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2026 08:53:49
Уникальный программный ключ:
b1e4399771b07e18f31755456972d73b2ccfc531

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Волгоградский институт бизнеса»

Рабочая программа учебной дисциплины

Введение в направление подготовки

(Наименование дисциплины)

43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Кафедра разработчик Финансово-экономических дисциплин

Год набора **2025**

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
	д	в	св/ву	з/у	сз	вв/ву
Зачетные единицы	**2**			**2**	**2**	**2**
Общее количество часов	72			72	72	72
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	32			10	10	10
– Лекционные (Л)	16			6	6	6
– Практические (ПЗ)						
– Лабораторные (ЛЗ)						
– Семинарские (СЗ)	16			4	4	4
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	40			58	58	58
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)	+			+ (4)	+ (4)	+ (4)
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))						
Экзамен (+;- (Кол-во часов))						

Волгоград 2026

Лист внесения изменений:

п/п	**Дата внесения изменения**	**Обоснование внесенных изменений**	**Основание**
1.	09.11.2026	Актуализация данных Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»» 2025 г. н.	Решение Ученого Совета от 09.11.2026 протокол № 3

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел……...4
Раздел 2. Тематический план ……7
Раздел 3. Содержание дисциплины ……9
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся ……11
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся ……13
Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)……..…..16
Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины ……18
Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии ……20
Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины ……22

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина **«Введение в направление подготовки»** входит в **«Часть, формируемая участниками образовательных отношений»** часть дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки **«43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».**

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (*в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)*)**:**

ПК-4 Способен к диверсификации сервисной деятельности

Дескрипторы профессиональных компетенций:

ПК-4.1 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ПК-4.2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения индикаторов компетенций:

Обобщенная трудовая функция/ трудовая функция	**Код и наименование дескриптора компетенций**	**Код и наименование индикатора достижения компетенций (из ПС)**
ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» B. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **B/01.6** Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **B/03.6** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»** **B. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания** **B/01.6** Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания **B/03.6** Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	**ПК-4.1 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов** **ПК-4.2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса B/01.6 ИД-2 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания B/01.6 ИД-4 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания B/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале B/01.6

(служб, отделов) предприятия питания		ИД-6 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-10 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки 43.03.01Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
1	*2*	*3*
1	Микроэкономика	Инновации в гостиничной и туристической сфере
2	Технология внутреннего и выездного туризма	Менеджмент в сфере услуг
3	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом	Экономика предприятий (организаций) сферы услуг

4		Сервисная деятельность
5		Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства
6		Экономика гостеприимства
7		Организация и технология гостиничного бизнеса
8		Стандартизация и контроль качества услуг
9		Управление качеством в сервисной деятельности
10		Экономика сферы услуг

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **«43.03.01 Сервис»**;
- Учебного плана направления подготовки **«43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»** 2025 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 113-О от 01.09.2021 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	9	2	2	5	ИД-1 ПК- 4.1 ИД-2 ПК- 4.2
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	9	2	2	5	ИД-3 ПК- 4.1 ИД-4 ПК- 4.2
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	9	2	2	5	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства	9	2	2	5	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	9	2	2	5	ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	9	2	2	5	ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2 ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг	9	2	2	5	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2 ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.	9	2	2	5	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2 ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет)						
Итого		**72**	**16**	**16**	**40**	

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	Код индикатора и дескриптора достижения
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		

						компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	8	2		6	ИД-1 ПК- 4.1 ИД-2 ПК- 4.2
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	8	2		6	ИД-3 ПК- 4.1 ИД-4 ПК- 4.2
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	8	2		6	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства	10		2	8	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	10		2	8	ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	8			8	ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2 ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг	8			8	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2 ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.	8			8	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2 ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет)		**4**				
Итого		**72**	**6**	**4**	**58**	

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.

Введение, цель и задачи курса. Связь со смежными дисциплинами. Сущность индустрии гостеприимства: объекты управления. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.

Тема 2. Становление индустрии гостеприимства

История развития мировой индустрии гостеприимства, этапы развития отечественной индустрии гостеприимства, модели гостеприимства. Виды инноваций и их классификация. Традиция и инновация.

Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства

Законы и нормативные акты, стандартизация и сертификация предприятий индустрии гостеприимства. Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питанияТрудовое законодательство Российской Федерации.

Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.

Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса

Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства

Маркетиноговая среда индустрии гостеприимства, сегментация рынка. Определение целевого сектора потребителей и позиционирование продукта гостеприимства

Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства

Цели, задачи и методы менеджмента гостеприимства, структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. Технологии управления качеством продукта в сфере гостеприимства

Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства

Классификация гостиниц в России и за рубежом. Системы управления гостиничным предприятием

Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг

Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания. Классификация гостиниц. Государственное регулирование гостиничной деятельности. Основные службы гостиничного предприятия. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами

Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания

Виды дополнительных услуг. Экскурсионные услуги. Анимационные услуги. Понятие и функции анимации. Типология анимации

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	*2*
ПЗ 1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.
ПЗ 2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства
ПЗ 3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства
ПЗ 4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства
ПЗ 5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства
ПЗ 6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства
ПЗ 7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг
ПЗ 8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	*2*
ПЗ 1	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства
ПЗ 2	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	Л	Лекция-обзор	100
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	100
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	100
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	100
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	100
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	Л	Лекция-обзор	100
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг	Л	Лекция-обзор	100
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.	Л	Лекция-обзор	100
Итого %				**31%**

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	Л	Лекция-обзор	10
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	10
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	Л	Лекция-обзор	10
Итого %				**30%**

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
1	*2*	*3*	*4*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	1-2	1,2,11, 12
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	3-5	1,2,4,9
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	6	1,3,6
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства	7-8	1,2,3,4,5,10,13,14
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	9-10	1,2,4,15,16
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	11	1,3,7
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг	12-17	1,2,4
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.	18-21	1,3,5,8

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Сущность индустрии гостеприимства: объекты управления
2. Основные понятия и опреление индустрии гостеприимства как сферы деятельности
3. История развития мировой отечественной индустрии гостеприимства
4. Этапы развития отечественной индустрии гостеприимства
5. Модели гостеприимства
6. Законы и нормативные акты
7. Маркетинговая среда индустрии гостеприимства
8. Продвижение товаров и услуг в гостиничном бизнесе
9. Цели, задачи и методы менеджмента гостеприимства

10. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства
11. Классификация гостиниц в России и за рубежом
12. Требования, предъявляемые к гостиницам.
13. Классификация гостиниц и их характеристика.
14. Классификация гостиниц в Российской Федерации и их характеристика.
15. Стандартизация гостиничных услуг.
16. Этапы проведения лицензирования гостиниц.
17. Основные критерии качества гостиничных услуг
18. Типы и основные виды услуг
19. Характеристика и особенности услуг
20. Особенности процесса обслуживания
21. Понятие «туризм» и его разновидности.

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств
Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	УО	УО	ПРВ	ИД-1 ПК- 4.1 ИД-2 ПК- 4.2
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	УО	УО	ПРВ	ИД-3 ПК- 4.1 ИД-4 ПК- 4.2
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	УО	УО	ПРВ	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	УО	УО	ПРВ	ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	УО	УО	ПРВ	ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2 ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2 ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2 ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.	УО		ПРВ	ИД-1 ПК- 4.1 ИД-2 ПК- 4.2
2	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства	УО		ПРВ	ИД-3 ПК- 4.1 ИД-4 ПК- 4.2
3	Тема 3. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства	УО		ПРВ	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2
4	Тема 4. Маркетинг индустрии гостеприимства		УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
5	Тема 5. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства		УО	ПРВ	ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
6	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства			ПРВ	ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2 ИД-9 ПК- 4.1 ИД-10 ПК- 4.2
7	Тема 7. Организация и предоставление дополнительных услуг			ПРВ	ИД-5 ПК- 4.1 ИД-6 ПК- 4.2 ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2
8	Тема 8. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.			ПРВ	ИД-7 ПК- 4.1 ИД-8 ПК- 4.2 ИД-11 ПК- 4.1 ИД-12 ПК- 4.2

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, рецензий, аннотаций, конспектов, графического материала, эссе, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.

5.2. Оценочные средства текущего контроля

Перечень практических (семинарских) заданий

Тема № 4: «Маркетинг индустрии гостеприимства»

1. Понятие «услуга». Особенности гостиничных услуг?
2. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства?
3. Сегментация рынка гостиничных услуг?

Тема № 5: «Особенности менеджмента индустрии гостеприимства»

1. Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства, его цели и задачи?
2. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства?
3. Технологии управления качеством продукта в сфере гостеприимства?

5.3. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика докладов по дисциплине

История развития индустрии гостеприимства: Древний Рим
10. История развития сферы сервиса: Восемнадцатый век
11. История развития сферы сервиса: Девятнадцатый век
12. История развития сферы сервиса: Двадцатый век
13. Сегменты сферы сервиса: общественное питание
14. Сегменты сферы сервиса: информационный сервис
15. Сегменты сферы сервиса: рынок недвижимости
16. Сегменты сферы сервиса: имидж-сервис
17. Развитие сферы сервиса: социальный аспект
18. Развитие сферы сервиса: экономический аспект
19. Занятость в сфере сервиса
20. Возможности карьерного роста в сфере сервиса
21. Основные направления развития сферы сервиса в РФ: тенденции и перспективы
23. Европейские образовательные программы в сфере сервиса
24. Разнообразие форм сервисного образования
25. Технические приемы поиска работы в сфере сервиса
26. Функционально-целевая оценка работы в контексте карьеры
27. Непрерывная система образования в сфере сервиса
28. Методические основы по обоснованию перспектив развития сферы сервиса
29. Регулирование взаимодействия сферы сервиса с отраслями национальной экономики
30. Современный рынок труда в сфере сервиса и его прогноз
31. Система сервисного образования в Российской Федерации.

5.4. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету

1. Генезис предприятий индустрии гостеприимства
2. Перспективы развития предприятий индустрии гостеприимства
3. Развитие индустрии гостеприимства на современном этапе
4. Развитие предприятий индустрии гостеприимства в кризисный период
5. Развитие ресторанного бизнеса в российской (международной) практике
6. Маркетинг гостиничных услуг (на примере предприятия)

7. Специфика предоставления гостиничных услуг
8. Профессиональные системы классификации гостиниц
9. Европейская модель гостиничного бизнеса
10. Азиатская гостиничная индустрия
11. Американская модель гостеприимства
12. Гостиничный рынок Восточной Европы, России и стран СНГ
13. Организационная структура и формы управления гостиничными предприятиями
14. Основные службы гостиничных предприятий
15. Формы управления современным отелем
16. Франчайзинг в гостиничном бизнесе
17. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
18. Гостиничные цепи и их разновидности на современном гостиничном рынке
19. Планирование как функция гостиничного (ресторанного) менеджмента
20. Стратегия отеля (ресторана) и ее формирование
21. Бизнес-планирование в гостиничном (ресторанном) бизнесе
22. Мотивация работников индустрии гостеприимства (в гостиничном и ресторанном бизнесе)
23. Контроль и методы контроля работы персонала в современном гостиничном (ресторанном) предприятии
24. Обучение персонала на предприятиях индустрии гостеприимства.
25. Управление процессами труда на предприятиях индустрии гостеприимства (в современном отеле, на предприятиях общественного питания)
26. Качество услуг в индустрии гостеприимства
27. Культура обслуживания на предприятиях питания
28. Кейтеринг как форма сервисного обслуживания на предприятиях питания
29. Тенденции и перспективы развития индустрии SPA
30. Малый отельный бизнес (мировая практика)
31. Малый отельный бизнес в России
32. Управления конфликтами на предприятиях индустрии гостеприимства
33. Имидж современного отеля (ресторана)

Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)

1. *Прочитайте текст, выберите один правильный ответ*. Какое из перечисленных понятий является ключевым при определении сервиса?

а) Товар
б) Деятельность
в) Производство
г) Прибыль

Правильный ответ: б)

2. *Прочитайте текст, выберите один правильный ответ*. Какой тип потребностей, согласно теории Маслоу, является базовым и должен быть удовлетворен в первую очередь?

а) Потребность в уважении
б) Потребность в самореализации
в) Физиологические потребности
г) Потребность в безопасности

Правильный ответ: в)

3. *Прочитайте текст, выберите два правильных ответа*. Какие два типа услуг выделяются по функциональному назначению?

а) Информационные

б) Материальные
в) Социально-культурные
г) Логистические
Правильный ответ: б), в)

4. *Укажите правильную последовательность* удовлетворения потребностей, согласно теории Маслоу:
1) Потребность в любви
2) Потребность в безопасности
3) Физиологические потребности
4) Потребность в уважении
Правильный ответ: 3-2-1-4

5. *Укажите правильную последовательность* развития диверсификации спроса:
1) Ситуационная диверсификация
2) Ценовая диверсификация
3) Психологическая диверсификация
4) Функциональная диверсификация
Правильный ответ: 4-3-1-2

6. Установите соответствие между компонентом потребности и его определением:
А) Объективное в потребностях
Б) Субъективное в потребностях
1) Осознание человеком его объективных нужд.
2) Реальная зависимость человека от внешней среды.
Правильный ответ: А – 2, Б – 1.

7. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Что представляет собой сфера обслуживания населения?
Правильный ответ: совокупность предприятий

8. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя по удовлетворению потребности потребителя?
Правильный ответ: услуга

9. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Дайте определение понятию "Потребность" – это…
Правильный ответ: состояние человека, складывающееся на основе противоречия между имеющимся и необходимым и побуждающее его к деятельности по устранению данного противоречия.

Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1. Основная литература

1. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93540.html
2. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108057.html
3. Вахед, Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Э. А. М. Вахед, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129161.html
4. Основы туризма и гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие для обучающихся 1 курса образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / составители А. С. Гусак. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/123495.html
5. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93543.html
6. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129202.html
7. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под редакцией И. Ф. Игнатьевой, И. Н. Чурилиной. — Санкт-Петербург : Издательство РГПУ им. А. И. Герцена, 2020. — 300 с. — ISBN 978-5-8064-2876-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131700.html

7.2. Дополнительная литература

8. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120895.html
9. Лысикова, О. В. Тайм-менеджмент: инновации, туризм, сервис : учебное пособие / О. В. Лысикова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-7433-3564-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/138062.html
10. Бизнес-планирование в туризме : учебник для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / О. Н. Васильева, А. В. Казакова, И. А. Меркулина [и др.] ; под редакцией Т. В. Харитоновой, А. В. Шарковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-394-03306-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85352.html
11. Трофимов, Е. Н. Особенности многонациональной России и туризм : учебно-методическое пособие. Курс лекций / Е. Н. Трофимов. — 3-е изд. — Москва : Российская

международная академия туризма, Университетская книга, 2023. — 228 c. — ISBN 978-5-98699-402-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/138390.html

12. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2020. — 111 c. — ISBN 978-5-8149-3110-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115412.html

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://www.consultant.ru/— Консультатнт Плюс
2. http://www.garant.ru/— Гарант
3. Программное обеспечение для организации конференции

Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины **«Введение в направление подготовки»** включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);
- электронная почта;
- система компьютерного тестирования;
- Цифровой образовательный ресурс IPR SMART;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- программное обеспечение для организации конференции

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей Cyber Ear модель HAP-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроя на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом на может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Введение в направление подготовки

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Горбунова Екатерина Геннадьевна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)