

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр бакалавриата Менеджмент



УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по образовательной деятельности КФУ
Проф. Таюрский Д.А.

_____ 20__ г.

Программа дисциплины

Рынок услуг индустрии гостеприимства Б1.В.ОД.7

Направление подготовки: 43.03.01 - Сервис

Профиль подготовки: Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Цаликова В.В.

Рецензент(ы):

Разумовская Е.М.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Разумовская Е. М.

Протокол заседания кафедры No _____ от "_____" _____ 201__г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: менеджмент):

Протокол заседания УМК No _____ от "_____" _____ 201__г

Регистрационный No

Казань
2016

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Цаликова В.В. кафедра менеджмента в социальной сфере Институт управления, экономики и финансов , VVCalikova@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

Получение высшего профессионального профилированного (на уровне бакалавра), углубленного профессионального (на уровне магистра) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере гостиничной индустрии, обладать универсальными и предметно-ориентированными компетенциями, способствующим его социальной мобильности и устойчивости на рынке труд

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.7 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.01 Сервис и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 3 курсе, 5 семестр.

формирование социально-личностных качеств нравственности, общекультурных навыков и потребностей, способностей к социальной адаптации, творческой реализации своего потенциала, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-2 (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОПК-1 (профессиональные компетенции)	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса
ПК-2 (профессиональные компетенции)	готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства

В результате освоения дисциплины студент:

Уметь решать ключевые профессиональные задачи в гостиничной деятельности. Такие как: технологические, управленческие, маркетинговые, социально-психологические, культурно-исторические.

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) 72 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 5 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Становление индустрии гостеприимства	5	1	3	3	0	устный опрос
2.	Тема 2. Организационные структуры гостиничного хозяйства	5	2	3	3	0	устный опрос
3.	Тема 3. Специфика предприятий питания в индустрии гостеприимства	5	3	3	3	0	контрольная работа
4.	Тема 4. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства	5	4	3	3	0	устный опрос
5.	Тема 5. Персонал в гостиничном бизнесе	5	5	3	3	0	устный опрос
6.	Тема 6. Служебный этикет	5	6	3	3	0	контрольная точка
	Тема . Итоговая форма контроля	5		0	0	0	зачет
	Итого			18	18	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Становление индустрии гостеприимства

лекционное занятие (3 часа(ов)):

История развития мировой индустрии гостеприимства, инновации в индустрии гостеприимства

практическое занятие (3 часа(ов)):

этапы развития отечественной индустрии гостеприимства, модели гостеприимства

Тема 2. Организационные структуры гостиничного хозяйства

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Классификация гостиниц в России и за рубежом, системы управления гостиничным предприятием

практическое занятие (3 часа(ов)):

Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров

Тема 3. Специфика предприятий питания в индустрии гостеприимства

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Типы и разновидности предприятий питания в индустрии гостеприимства

практическое занятие (3 часа(ов)):

Роль услуги питания в индустрии гостеприимства

Тема 4. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства

практическое занятие (3 часа(ов)):

Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства

Тема 5. Персонал в гостиничном бизнесе

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Персонал как главное звено индустрии гостеприимства, подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала

практическое занятие (3 часа(ов)):

Должностные инструкции и квалификационная характеристика персонала в индустрии гостеприимства

Тема 6. Служебный этикет

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Психологическая культура сервиса

практическое занятие (3 часа(ов)):

Корпоративная культура

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Становление индустрии гостеприимства	5	1	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
2.	Тема 2. Организационные структуры гостиничного хозяйства	5	2	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
3.	Тема 3. Специфика предприятий питания в индустрии гостеприимства	5	3	подготовка к контрольной работе	6	контрольная работа
4.	Тема 4. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства	5	4	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
5.	Тема 5. Персонал в гостиничном бизнесе	5	5	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
6.	Тема 6. Служебный этикет	5	6	подготовка к контрольной точке	6	контрольная точка
	Итого				36	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Ролевые игры, презентации

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Становление индустрии гостеприимства

устный опрос , примерные вопросы:

История развития мировой индустрии гостеприимства, этапы развития отечественной индустрии гостеприимства

Тема 2. Организационные структуры гостиничного хозяйства

устный опрос , примерные вопросы:

Классификация гостиниц в России и за рубежом

Тема 3. Специфика предприятий питания в индустрии гостеприимства

контрольная работа , примерные вопросы:

Типы и разновидности предприятий питания в индустрии гостеприимства

Тема 4. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства

устный опрос , примерные вопросы:

Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства

Тема 5. Персонал в гостиничном бизнесе

устный опрос , примерные вопросы:

Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала

Тема 6. Служебный этикет

контрольная точка , примерные вопросы:

Корпоративная культура

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

- 1.История развития мировой индустрии гостеприимства, этапы развития отечественной индустрии гостеприимства
2. Инновации в индустрии гостеприимства
3. Системы управления гостиничным предприятием
4. Роль услуги питания в индустрии гостеприимства
5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства
6. Персонал как главное звено индустрии гостеприимства

7.1. Основная литература:

- . Иванова - Швец А.Н., Дмитриев А.В. " Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе: учебно-практическое пособие .- М.: Евразийский открытый институт , 2011 // <http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=6659>
2. Вакуленко Р.Я., Кочкурова Е.А. " Управление гостиничным предприятием" .- М.: Издательство: Логос , 2008 // <http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=3247>

7.2. Дополнительная литература:

- 1.Д.Г.Брашнов, Е.В.Мигунова. Основы индустрии гостеприимства
2. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса.

7.3. Интернет-ресурсы:

индустрия гостеприимства - www.aup.ru/books/m19/2_5.htm

индустрия гостеприимства - www.eg-online.ru/article/169384/

индустрия гостеприимства - www.rudesign.ru/projects/hotel/content/.../horeca01.htm

индустрия туризма и индустрия гостеприимства -
dw6.ru/industriya_turizma_i_industriya_gostepriimstva.html

экономические основы управления организациями индустрии гостеприимства -
cyberleninka.ru/.../ekonomicheskie-osnovy-upravleniya-organizatsiyami-industrii-gostepriimstva

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Рынок услуг индустрии гостеприимства" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

оборудование для презентаций

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.01 "Сервис" и профилю подготовки Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства .

Автор(ы):

Цаликова В.В. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Разумовская Е.М. _____

"__" _____ 201__ г.