

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр заочного и дистанционного обучения



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.

_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины
Основы гостеприимства БЗ.В.1

Направление подготовки: 101100.62 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: не предусмотрено

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: на базе СПО

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Зиновьева А.А.

Рецензент(ы):

Галимов Ш.Ш.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.

Протокол заседания кафедры No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр заочного и дистанционного обучения):

Протокол заседания УМК No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Регистрационный No 954960917

Казань
2017

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. Зиновьева А.А. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , AAZinoveva@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины 'Основы гостеприимства' является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства.

Основными задачами дисциплины являются:

- - изучение основных понятий и категорий;
- - ознакомление студентов с историей сферы гостеприимства;
- - рассмотрение структуры индустрии гостеприимства;
- - формирование понимания о современном состоянии рынка услуг гостеприимства и перспективах его развития.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б3.В.1 Профессиональный" основной образовательной программы 101100.62 Гостиничное дело и относится к вариативной части. Осваивается на 1, 2 курсах, 2, 3 семестры.

Данная учебная дисциплина включена в раздел ' Б3.В.1 Профессиональный' основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к вариативной части.

Осваивается на 1 курсе, 1 семестр.

Предназначена для студентов 1 курса (1 семестр)

Дисциплина относится к циклу Б3.В1 Профессиональный цикл, вариативная часть). ОПОП ВО 'Гостиничное дело' (бакалавриат) предусматривает изучение дисциплины 'Основы гостеприимства' в составе профессионального цикла, вариативной его части.

Данный курс находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с такими учебными курсами как: 'Основы гостиничного дела', 'Технологии гостиничной деятельности', 'Сервисная деятельность', 'Проектирование гостиничной деятельности', а также с производственной учебной практикой студентов.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания, полученные обучающимися в средней общеобразовательной школе, в частности, они должны иметь общее представление об истории, экономике, общественности. Большое значение приобретают и знания, полученные в процессе одновременного с изучением данной дисциплины курса: 'История', 'Культурология', 'Математика', 'География'.

В тоже время на основе изучения данной учебной дисциплины строится освоение таких учебных курсов как: 'Сервисная деятельность', 'Организация гостиничного дела', 'Технологии гостиничной деятельности', 'Проектирование гостиничной деятельности' и 'Инфраструктура предприятий сервиса', а также учебной практики студентов.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-4 (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-5 (общекультурные компетенции)	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного
ОК-9 (общекультурные компетенции)	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-1 (профессиональные компетенции)	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-8 (профессиональные компетенции)	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

содержание ключевых понятий и категорий сферы гостеприимства;

2. должен уметь:

обладать теоретическими знаниями об истории развития сферы гостеприимства в России и за рубежом, о структуре сферы гостеприимства, особенностях предприятий питания и культурно-развлекательного комплекса

3. должен владеть:

основами теории и практики сферы гостеприимства

4. должен демонстрировать способность и готовность:

применять полученные теоретические знания на практике, а также способность и готовность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) 144 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины отсутствует во 2 семестре; экзамен в 3 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. Тема 1. Введение в основы гостеприимства	2		1	0	0	

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
2.	Тема 2. Тема 2. История развития индустрии гостеприимства	2		2	0	0	
3.	Тема 3. Тема 3. Особенности функционирования предприятий общественного питания	2		2	1	0	
4.	Тема 4. Тема 4. Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги	2		1	1	0	
5.	Тема 5. Тема 5. Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги	3		1	2	0	
6.	Тема 6. Тема 6. Характеристика мирового туристического комплекса	3		0	2	0	
7.	Тема 7. Тема 7. Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства	3		1	2	0	
8.	Тема 8. Тема 8. Фирменный стиль в гостеприимстве	3		0	2	0	
	Тема . Итоговая форма контроля	3		0	0	0	Экзамен
	Итого			8	10	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Тема 1. Введение в основы гостеприимства

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Предмет, методы и задачи изучения дисциплины. 1. Сущность индустрии гостеприимства 2. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности 3. Роль специалистов в индустрии гостеприимства

Тема 2. Тема 2. История развития индустрии гостеприимства

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Историческое развитие индустрии гостеприимства 1. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства

Тема 3. Тема 3. Особенности функционирования предприятий общественного питания

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Специфика ресторанного производства 1. Основные этапы развития мировой индустрии питания 2. Классификация ресторанов

практическое занятие (1 часа(ов)):

1. Типы ресторанов 2. Система франчайзинга 3. Стандартизация и система управления качеством в ПОП

Тема 4. Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Особенности организации музыкально-развлекательных программ в индустрии гостеприимства 1. Жанры сценического искусства в индустрии гостеприимства 2. Организация шоу-программ

практическое занятие (1 часа(ов)):

1. Техническое обеспечение программ 2. Корпоративная культура и служебный этикет

Тема 5. Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Транспортные услуги в индустрии гостеприимства

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства 2. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства

Тема 6. Характеристика мирового туристического комплекса

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Внутренняя и внешняя среда в индустрии гостеприимства 2. Структура управления мировым туристским комплексом

Тема 7. Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства 1. Индустрия гостеприимства как объект менеджмента 2. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства

практическое занятие (2 часа(ов)):

Маркетинг в индустрии гостеприимства 1. Понятие ?услуга?. Особенности оказания услуг в индустрии гостеприимства 2. Особенности маркетинга в сфере гостеприимства 3. Сегментация рынка гостеприимства 4. Специальные маркетинговые стратегии, программы и технологии обслуживания

Тема 8. Фирменный стиль в гостеприимстве

практическое занятие (2 часа(ов)):

1. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства 2. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства. 3. Разработка элементов фирменного стиля

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. Тема 1. Введение в основы гостеприимства	2		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	16	Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Тема 2. История развития индустрии гостеприимства	2		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	16	<p>Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать</p>

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
3.	Тема 3. Тема 3. Особенности функционирования предприятий общественного питания	2		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	16	Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
4.	Тема 4. Тема 4. Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги	2		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	16	Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
5.	Тема 5. Тема 5. Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги	3		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	13	<p>Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать</p>

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
6.	Тема 6. Тема 6. Характеристика мирового туристического комплекса	3		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	13	Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
7.	Тема 7. Тема 7. Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства	3		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	13	<p>Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать</p>

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
8.	Тема 8. Тема 8. Фирменный стиль в гостеприимстве	3		Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания контрольной работы, докл	14	<p>Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать</p>

Интернет.

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
	Итого				117	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Освоение курса 'Основы гостеприимства' предполагает использование как традиционных, так и инновационных образовательных технологий, а также настоятельно требует рационального их сочетания.

Традиционные образовательные технологии подразумевают использование в учебном процессе таких методов работ, как лекция, практическое занятия, семинар и др. В свою очередь формирование компетентностного подхода, комплексности знаний и умений, может быть реализована в курсе посредством использования новых информационных технологий, в частности, мультимедийных программ, включающих фото-, аудио- и видеоматериалы по курсу. В учебном процессе преподавания дисциплины 'Основы гостеприимства' предусматривается широкое использование активных методов обучения (разбор конкретной ситуаций, тренинги, деловые и ролевые игры, круглые столы). В рамках учебного курса предусмотрены встречи с руководителями гостиничных предприятий, руководителями государственных и общественных организаций в сфере гостиничного бизнеса, мастер-классы специалистов. Использование новых технологий позволяет сформировать профессиональные навыки у обучающегося, соответствующие требованиям работодателей.

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

Тема 1. Тема 1. Введение в основы гостеприимства

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 2. История развития индустрии гостеприимства

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 3. Особенности функционирования предприятий общественного питания

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 4. Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 5. Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 6. Характеристика мирового туристического комплекса

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 7. Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема 8. Фирменный стиль в гостеприимстве

Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Задание для контрольной работы студентов. Контрольная работа состоит из двух заданий (теоретического и практического). Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать). Для выполнения практического задания необходимо использовать Интернет. , примерные темы:

В теоретической части работы дается описание определенного вида услуг, относящийся к индустрии гостеприимства. Объем теоретической части контрольной работы - не менее 5 печатных страниц. Список тем для теоретической части контрольной работы: 1. Гостиничная индустрия. 2. Предприятия общественного питания. 3. Музейная деятельность. 4. Клубная деятельность. 5. Спортивно-развлекательная деятельность. 6. Туристическая деятельность. 7. Транспортная деятельность. В практической части рассматривается конкретное предприятие индустрии гостеприимства, исходя из выбранного вида услуг. Задача студента - найти информацию о предприятии в Интернете и описать его в контрольной работе. В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс. Требования к оформлению работы. Оптимальный объем контрольной работы - не более 25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5. Необходимо составить план, включающий 2-3 вопроса. В контрольной работе обязательно должно присутствовать введение, отражающее цели и задачи выбранной темы, и заключение, описывающее основные выводы контрольной работы. Завершает работу список литературы и приложения. Список составляется в алфавитном порядке, в него в обязательном порядке должны включаться Интернет источники. Приложения могут быть включены в контрольную работу по желанию. К приложениям относятся фотографии, таблицы и другой дополнительный материал по туру. Защита контрольной работы проходит в виде доклада на семинарском занятии. Во время презентации нужно представить тур группе и ответить на все возникшие вопросы. Дополнительные баллы даются за электронную презентацию тура. Время устной презентации не должно превышать 5-7 минут, электронной - 7-10 минут.

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины.
2. Сервис в туризме и индустрии гостеприимства. Виды сервиса.
3. Понятие "услуга". Виды услуг в туризме и индустрии гостеприимства.
4. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
5. История развития туризма. Характеристика этапов.
6. Экономическое, социо - культурное и экологическое воздействие туризма.
7. Макроэкономические показатели развития туризма: ВНП, ВВП, инвестиции, налоговые поступления, занятость. Понятие и сущность.
8. Факторы развития туризма.
9. Современное состояние развития туризма в Приморском крае.
10. Классификация туризма: виды и их характеристика.
11. Экотуризм: понятие, современное развитие в мире и России.
12. Понятие и категории потребителей социального туризма.
13. Молодежный туризм: категории потребителей, системы скидок и льгот.
14. Государственная структура управления туризма в России.
15. Нормативно-правовая база туризма в России.
16. Экономические механизмы поддержки развития туризма.
17. Международная туристская безопасность. Туристские формальности.
18. Роль международных организаций и объединений в туризме.
19. Современное развитие транспорта в России и за рубежом.
20. Классификация средств перемещения.
21. Преимущества и недостатки использования различных видов транспорта в туристских поездках.
22. Виды международных полетов, типы авиарейсов и виды авиа поездок.
23. Услуги, предоставляемые туристам на авиатранспорте.
24. Организации и соглашения, регулирующие авиационную деятельность в России и за рубежом
25. Характеристика услуг на международных туристских автобусах.
26. Услуги, предоставляемые туристам на железнодорожном транспорте.
27. Прокат автомобилей - услуга, предоставляемая современным туристам.
28. Круизный отдых: история развития, концепция и современное состояние.
29. Использование паромного сообщения в туризме.
30. Использование речных и озерных пространств в туризме.
31. Современное развитие яхтинга.
32. Использование комбинированных средств перемещения в туристских поездках.
33. История развития и современное состояние гостиничного бизнеса в России и Республике Татарстан.
34. Классификация гостиничных средств за рубежом и в России.
35. Гостиница: понятие, типы и их характеристика.
36. Системы классификаций гостиничных предприятий. Критерии оценки.
37. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
38. Организационная структура гостиницы, характеристика ее подразделений.
39. Формы управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
40. Предприятия общественного питания: история развития и современное состояние.
41. Предприятие общественного питания: понятие, типы, класс, классификация.
42. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России.
43. Виды услуг и обслуживания в предприятиях общественного питания.

44. Организационная структура предприятий общественного питания.
45. Производственно - торговая структура предприятий общественного питания: состав и функциональное назначение помещений.
46. Специальные формы организации питания.
47. Кейтеринг: сущность, классификация и характеристика.
48. Отдых: роль в современном обществе и сегменты.
49. Клубы: понятие, классификация, организационная структура.
50. Современное развитие тематических парков.
51. Сущность и номенклатура услуг в игорном бизнесе.
52. Таймшер: сущность и современное развитие в России и за рубежом.
53. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства.
54. Использование глобальных систем бронирования в туризме и индустрии гостеприимства в России и за рубежом.

7.1. Основная литература:

- Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов/ Сост. Ю.Ф. Волков. - Ростов н/Д, 2007. 635 с.
- Балашова, Екатерина Андреевна. Гостиничный бизнес: как достичь безупречного сервиса / Екатерина Балашова. Москва; Санкт-Петербург: Вершина, 2007. 205 с.
- Туризм и гостиничное хозяйство: учебное пособие: для студентов высших учебных заведений / [Л.П. Шматько, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.]. Изд. 4-е, испр. и доп.. Ростов-на-Дону; Москва: Феникс: MapT, 2010. 346 с.
- Организация туризма: учеб. пособие для студентов вузов по спец. 'Экономика и упр. соц.-культур. сферой' / [А. П. Дурович, Г. А. Бондаренко, Т. М. Сергеева и др.]; под ред. А. П. Дуровича. 3-е изд., стер.. Минск: Новое знание, 2006. 639 с.

7.2. Дополнительная литература:

1. Алешина, Ирина Викторовна. Поведение потребителей: Учеб. пособие для вузов М.: ФА-ИР-ПРЕСС, 2000. 376 с.
2. Балашова, Екатерина Андреевна. Гостиничный бизнес: как достичь безупречного сервиса Москва; Санкт-Петербург: Вершина, 2007. 205 с.
3. Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений: Учеб. пособие. М.: Финансы и статистика, 2002. 208 с.
4. Ваген, Линн ван дер. Гостиничный бизнес Ростов н/Д: Феникс, 2001. 412 с.
5. Введение в специальность: история сервиса: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по сервисным специальностям М.: ИНФРА-М, 2007. 382 с.
6. Волков Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003. - 320 с.
7. Европейский гостиничный маркетинг: учеб. пособие для студентов и выпускников шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе / [пер. с англ. Е.Ю. Драгныш]. Москва: Финансы и статистика, 2004. 221 с.
8. Джанджугазова Е. А. Маркетинг в индустрии гостеприимства: учеб. пособие для студентов вузов 2-е изд., испр.. М.: Академия, 2005. 223 с.
9. Иванов, Вячеслав Владиславович. Гостиничный менеджмент: [справочное пособие] Москва: ИНФРА-М, 2007. 383 с.
10. Исмаев Д.К. Маркетинг гостиничных услуг в России. - М.: Альфа - М, 1999. - 321 с.
11. Квартальнов В.А., Зорин И.В., Плахова Л.С. Менеджмент туризма. Туризм как вид деятельности. Учебник. - М.: Финансы и статистика, 2001. - 288 с.
12. Ляпина, Ирина Юрьевна. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования по

спец. 2302 'Гос-тинич. сервис' Москва: Академия, 2004.249 с.

13. Лесник А. Л. Смирнова М. П. Маркетинг и реклама в гостиничном бизнесе. - М.: ИНФРА-М, 2001. - 263 с.

14. Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. - СПб.: Питер, 2007. - 320 с.

15. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие. - СПб.: Питер., 2007. - 432 с.

16. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе: учеб.-практ. Пособие Москва: Экономистъ, 2003.222 с.

7.3. Интернет-ресурсы:

Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма - www.twirpx.com/file/1171118/

Все о туризме - tourlib.net/books_tourism/elkanova.htm

Основы гостеприимства - audioveda.ru/audios/3788

Основы индустрии гостеприимства - www.kniga.com/books/preview_txt.asp?sku=ebooks177663

Основы индустрии гостеприимства - www.e-reading.club/bookreader.php/96118

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Основы гостеприимства" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

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.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audi, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Предусмотрено использование ПК, видеопроектора

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 101100.62 "Гостиничное дело" и профилю подготовки не предусмотрено .

Автор(ы):

Зиновьева А.А. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Галимов Ш.Ш. _____

"__" _____ 201__ г.