

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**

Развитие рынка гостиничных услуг Б3.ДВ.2

Направление подготовки: 100100.62 - 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:

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 " Б3.ДВ.2 Профессиональный" основной образовательной программы 100100.62 Сервис и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 4 курсе, 8 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-12 (общекультурные компетенции)	понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, соблюдать основные требования информационной безопасности
ОК-13 (общекультурные компетенции)	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией; работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
ПК-11 (профессиональные компетенции)	к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК-7 (профессиональные компетенции)	готовностью внедрять и использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности

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 3 зачетных(ые) единиц(ы) 108 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен в 8 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	8	1	3	6	0	устный опрос
2.	Тема 2. Предмет. методы и задачи изучения дисциплины	8	2	3	6	0	контрольная работа
3.	Тема 3. Маркетинг индустрии гостеприимства	8	3	3	6	0	устный опрос
4.	Тема 4. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	8	4	3	6	0	контрольная работа
5.	Тема 5. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса	8	5	3	6	0	устный опрос
6.	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	8	6	3	6	0	устный опрос
	Тема . Итоговая форма контроля	8		0	0	0	экзамен
	Итого			18	36	0	

#### 4.2 Содержание дисциплины

##### Тема 1. Становление индустрии гостеприимства

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

История развития мировой индустрии гостеприимства, модели гостеприимства,

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

инновации в индустрии гостеприимства

##### Тема 2. Предмет. методы и задачи изучения дисциплины

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

Сущность индустрии гостеприимства

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы услуг

**Тема 3. Маркетинг индустрии гостеприимства**

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

Маркетинговая среда индустрии гостеприимства, сегментация рынка,

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

определение целевого сектора потребителей и позиционирование продукта гостеприимства

**Тема 4. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства**

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства, технологии управления качеством продукта в сфере гостеприимства

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

информационное обеспечение менеджмента гостеприимства

**Тема 5. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса**

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

Модели организации гостиничного бизнеса, система франчайзинга

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

поддержка гостиничного бизнеса за рубежом

**Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства**

**лекционное занятие (3 часа(ов)):**

Классификация гостиниц в России и за рубежом,

**практическое занятие (6 часа(ов)):**

системы управления гостиничным предприятием

**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	8	1	подготовка к устному опросу	3	устный опрос
2.	Тема 2. Предмет. методы и задачи изучения дисциплины	8	2	подготовка к контрольной работе	3	контрольная работа
3.	Тема 3. Маркетинг индустрии гостеприимства	8	3	подготовка к устному опросу	3	устный опрос
4.	Тема 4. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства	8	4	подготовка к контрольной работе	3	контрольная работа
5.	Тема 5. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса	8	5	подготовка к устному опросу	3	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
6.	Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства	8	6	подготовка к устному опросу	3	устный опрос
	Итого				18	

## 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. Предмет. методы и задачи изучения дисциплины

контрольная работа , примерные вопросы:

Сущность индустрии гостеприимства

### Тема 3. Маркетинг индустрии гостеприимства

устный опрос , примерные вопросы:

Маркетинговая среда индустрии гостеприимства

### Тема 4. Особенности менеджмента индустрии гостеприимства

контрольная работа , примерные вопросы:

Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства

### Тема 5. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса

устный опрос , примерные вопросы:

Модели организации гостиничного бизнеса

### Тема 6. Организационные структуры гостиничного хозяйства

устный опрос , примерные вопросы:

Системы управления гостиничным предприятием

### Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

1. История развития мировой индустрии гостеприимства
2. Этапы развития отечественной индустрии гостеприимства
3. Инновации в индустрии гостеприимства
4. Маркетинговая среда индустрии гостеприимства
5. Маркетинговые стратегии и маркетинговые программы индустрии гостеприимства
6. Продвижение товаров и услуг в гостиничном бизнесе
7. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства
8. Информационное обеспечение менеджмента гостеприимства

### **7.1. Основная литература:**

1. Иванова - Швец А.Н., Дмитриев А.В." Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе: учебно-практическое пособие
2. Вакуленко Р.Я., Кочкурова Е.А. " Управление гостиничным предприятием"

### **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:**

анализ особенностей рынка гостиничных услуг - [www.creativeconomy.ru/articles/10199](http://www.creativeconomy.ru/articles/10199)  
анализ рынка гостиничных услуг - [hotelmaster.ru/gostanalis.html](http://hotelmaster.ru/gostanalis.html)  
развитие рынка гостиничных услуг в России - [sibac.info/index.php/.../1525-2012-03-13-19-31-18](http://sibac.info/index.php/.../1525-2012-03-13-19-31-18)  
российский рынок гостиничных услуг - [marketing.rbc.ru/articles/04/.../562949987713422.shtml](http://marketing.rbc.ru/articles/04/.../562949987713422.shtml)  
рынок гостиничных услуг - [rinoko.ru/ryinok.../ryinok-gostinichnyih-uslug.html](http://rinoko.ru/ryinok.../ryinok-gostinichnyih-uslug.html)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Освоение дисциплины "Развитие рынка гостиничных услуг" 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 100100.62 "Сервис" и профилю подготовки Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства .

Автор(ы):

Цаликова В.В. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Рецензент(ы):

Разумовская Е.М. \_\_\_\_\_

"\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.