

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по образовательной деятельности КФУ
Проф. Минзарипов Р.Г.

"__" _____ 20__ г.

Программа дисциплины

История развития индустрии гостеприимства БЗ.ДВ.7

Направление подготовки: 100100.62 - Сервис

Профиль подготовки: Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Разумовская Е.М. , Цаликова В.В.

Рецензент(ы):

Куцевол Н.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Разумовская Е. М.

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

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (отделение менеджмента):

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

Регистрационный No

Казань
2015

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) профессор, д.н. (профессор) Разумовская Е.М. кафедра менеджмента в социальной сфере Отделение менеджмента , Elena.Razumovskaya@kpfu.ru ; ассистент, к.н. Цаликова В.В. кафедра менеджмента в социальной сфере Отделение менеджмента , 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.7 Профессиональный" основной образовательной программы 100100.62 Сервис и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 4 курсе, 7 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
ОК-14 (общекультурные компетенции)	участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
ПК-13 (профессиональные компетенции)	готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
ПК-14 (профессиональные компетенции)	к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

- разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
 - оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
 - использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;
- организационно-управленческая деятельность:

2. должен уметь:

использовать в области сервиса продвинутые инновации из разных отраслей науки

3. должен владеть:

должен владеть информацией о государственном регулировании индустрии гостеприимства

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 зачет в 7 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. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины	7	1	3	5	0	устный опрос

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. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства.	7	2	3	5	0	устный опрос
3.	Тема 3. Становление индустрии гостеприимства	7	3	2	5	0	контрольная точка
4.	Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного хозяйства	7	4	3	5	0	домашнее задание
5.	Тема 5. Организационные структуры гостиничного хозяйства	7	5	2	5	0	контрольная точка
6.	Тема 6. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства	7	6	2	5	0	устный опрос
.	Тема .	7		0	0	0	
.	Тема .	7		0	0	0	
.	Тема .	7		3	6	0	
.	Тема . Итоговая форма контроля	7		0	0	0	зачет
.	Тема .	7		0	0	0	
.	Тема .	7		0	0	0	
.	Тема .	7		0	0	0	
	Итого			18	36	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности

практическое занятие (5 часа(ов)):

Сущность индустрии гостеприимства: объекты управления

Тема 2. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства.

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Стандартизация и сертификация предприятий индустрии гостеприимства

практическое занятие (5 часа(ов)):

Законы и нормативные акты

Тема 3. Становление индустрии гостеприимства

лекционное занятие (2 часа(ов)):

История развития мировой индустрии гостеприимства Модели гостеприимства Инновации в индустрии гостеприимства

практическое занятие (5 часа(ов)):

Этапы развития отечественной индустрии гостеприимства

Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного хозяйства

лекционное занятие (3 часа(ов)):

Модели организации гостиничного бизнеса Поддержка гостиничного бизнеса за рубежом

практическое занятие (5 часа(ов)):

Перспективы развития гостиничного дела в России

Тема 5. Организационные структуры гостиничного хозяйства

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Системы управления гостиничным предприятием Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров

практическое занятие (5 часа(ов)):

Классификация гостиниц в России и за рубежом

Тема 6. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства

практическое занятие (5 часа(ов)):

Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства

Тема .

Тема .

Тема .

лекционное занятие (3 часа(ов)):

практическое занятие (6 часа(ов)):

Тема .

Тема .

Тема .

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. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины	7	1	подготовка к устному опросу	9	устный опрос
2.	Тема 2. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства.	7	2	подготовка к устному опросу	9	устный опрос
3.	Тема 3. Становление индустрии гостеприимства	7	3	подготовка к контрольной точке	9	контрольная точка

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
4.	Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного хозяйства	7	4	подготовка домашнего задания	9	домашнее задание
5.	Тема 5. Организационные структуры гостиничного хозяйства	7	5	подготовка к контрольной точке	9	контрольная точка
6.	Тема 6. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства	7	6	подготовка к устному опросу	9	устный опрос
	Итого				54	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

разбор конкретных ситуаций, деловые и ролевые игры

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

Тема 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины

устный опрос, примерные вопросы:

Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности

Тема 2. Требования XXI века: правовые основы функционирования индустрии гостеприимства.

устный опрос, примерные вопросы:

Качество услуги гостеприимства

Тема 3. Становление индустрии гостеприимства

контрольная точка, примерные вопросы:

Инновации в индустрии гостеприимства

Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного хозяйства

домашнее задание, примерные вопросы:

Модели организации гостиничного бизнеса

Тема 5. Организационные структуры гостиничного хозяйства

контрольная точка, примерные вопросы:

Классификация гостиниц в России и за рубежом

Тема 6. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства

устный опрос, примерные вопросы:

Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства

Тема .

Тема .

Тема .

Тема . Итоговая форма контроля

Тема .

Тема .

Тема .

Примерные вопросы к зачету:

1. Сущность индустрии гостеприимства
2. История развития мировой индустрии гостеприимства
3. Этапы развития отечественной индустрии гостеприимства
4. Инновации в индустрии гостеприимства
5. Качество услуги гостеприимства
6. Поддержка гостиничного бизнеса за рубежом
7. Системы управления гостиничным предприятием

7.1. Основная литература:

1. Виноградова М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства. Учебное пособие. Дашков и Ко, Москва, 2012 - 281 с. ISBN 978-5-394-01460-4, www.bibliorossica.com
2. Покровский Н.С, Черняева. Туризм: от социальной теории к практике управления. Логос. Москва, 2009 - 215 с. ISBN 978-5-98704-449-0, www.bibliorossica.com

7.2. Дополнительная литература:

Арзуманян Э.А. Гостиничный и ресторанный сервис. Саратов: СГСЭУ, 2000

7.3. Интернет-ресурсы:

индустрия гостеприимства - redov.ru?nauchnaja?industrii_gostepriimstva/p3.php
историческое развитие индустрии гостеприимства -
http://www.redov.ru/nauchnaja_literatura_prochee/osnovy_industrii_gostepriimstva/p3.php
история развития индустрии гостеприимства - <http://www.mark5.ru/204/28347/index1.1.html>
история туризма и гостеприимства - <http://www.twirpx.com/files/scst/history/>
современные тенденции развития индустрии гостеприимства -
http://dw6.ru/sovremennyye_tendentsii_razvitiya_industrii_gostepriimstva.html

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "История развития 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 100100.62 "Сервис" и профилю подготовки Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства .

Автор(ы):

Разумовская Е.М. _____

Цаликова В.В. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Куцевол Н.Г. _____

"__" _____ 201__ г.