

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 13:52:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industry

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки/специальность 43.03.02 Туризм/Международный туризм

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 6 семестре

г. Пятигорск 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Программа дисциплины «Индустрия гостеприимства / Hospitality industry» предназначена для бакалавров направления 43.03.02 Туризм.

Целью данной дисциплины является формирование набора профессиональных компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, изучение субъекта индустрии гостеприимства, истории развития, структуры, предлагаемых услуг, формирование умения анализировать деятельность предприятий индустрии гостеприимства.

Целями освоения дисциплины «Индустрия гостеприимства» являются:

- изучить особенности услуг индустрии гостеприимства;
- изучить характеристику и особенности гостиничных услуг, классификацию гостиниц, специфику работы служб и отделов гостиничных предприятий;
- познакомиться с актуальными тенденциями развития мировой индустрии гостеприимства;
- познакомиться с актуальными тенденциями развития индустрии гостеприимства в России;
- познакомиться с историей и современным состоянием индустрии гостеприимства регионов Российской Федерации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Индустрия гостеприимства / Hospitality industry» - дисциплина по выбору. Преподавание ведется в 6 семестре очной формы обучения.

3. Связь с предыдущими дисциплинами

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» логически связана с другой дисциплиной, например, «Введение в гостеприимство».

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» является базовой площадкой для дальнейшего изучения дисциплин «Взаимодействие с клиентами», сдачи государственной итоговой аттестации.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

5.1. Название компетенций

Код	Формулировка:
ПК-1	умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности;
ПК-3	может разрабатывать и применять технологии туристических услуг с использованием технологий и информационных и коммуникационных технологий.
ПК-7	умеет рассчитывать и анализировать затраты на организацию туристической индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения.

5.2. Знания, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Планируемые результаты обучения для дисциплины (модуль), характеризующая этапы формирования компетенций	Сформированные компетенции
--	-----------------------------------

Знать: - основы развития международного туризма; - туристические формальности; - стандарты туристического обслуживания;	ПК-1 умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности;
Уметь: - использовать инновационные разработки в туризме; - ориентироваться в современных технологиях производственных процессов; - использовать развитие внедрения новых услуг; - организовывать работу исполнителей, принимать решения по организации туристической деятельности;	
Владеть: - умение создавать новые туристические продукты и услуги с использованием современных технологий и методов дизайна; - навыки анализа и подготовки новой документации; - основы проектирования и механизмы внедрения разработок в практическую деятельность туристического агентства; - умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности	
Код компетенции ПК-3 Знать: - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристики; - основные концепции в сфере гостеприимства, необходимые для анализа развития рынка гостиничных услуг в современных условиях; - классификация предприятий индустрии гостеприимства; Уметь: - ставить и решать задачи ассортиментной политики и определять ее стратегию; - разработать новую услугу; - использовать инструменты информационных технологий для решения профессиональных задач. Владеть: - высокая мотивация к профессиональной работе в сфере туризма; - базовые навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; - технология разработки туристического продукта, отвечающего потребностям потребителя на высоком уровне; - умение разрабатывать и применять технологии туристического обслуживания с использованием технологических и информационно-коммуникационных технологий;	ПК-3 может разрабатывать и применять технологии туристических услуг с использованием технологий и информационных и коммуникационных технологий
Знать: - порядок ценообразования на гостиничных предприятиях; - статьи затрат гостиничной компании; - стандарты оформления счетов и приема платежей; - виды платежных документов; - особенности ценообразования в гостиничном бизнесе: типы	ПК-6 умеет рассчитывать и анализировать затраты на организацию туристической индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и

тарифных планов и тарифная политика гостиничной компании.	(или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения.
Уметь: - организовывать расчеты с клиентами; - выбрать метод ценообразования; - рассчитать стоимость гостиничного продукта; - управлять тарифной политикой гостиничной компании.	
Владеть: - методология анализа затрат деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	

6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр.	
	часов	
Объем занятий: Итого	<u>108 ч.</u>	<u>4 з.е.</u>
В том числе аудиторных	<u>81 ч.</u>	
Из них:		
Лекций	<u>24 ч.</u>	
Лабораторных работ	- ч.	
Практических работ	<u>36 ч.</u>	
Самостоятельной работы	<u>48 ч.</u>	
Экзамен	<u>6 семестр</u>	

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и закрепленных за ними видов уроков.

7.1 Тематический план дисциплины

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов(астр)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
6 семестр							
Раздел 1. Индустрия гостеприимства							

6 семестр

Раздел 1. Индустрия гостеприимства

1.	Тема 1. Индустрия гостеприимства Тематика индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как профиля бизнеса. Роль экспертов в индустрии гостеприимства. Маркетинговые технологии гостиничного сервиса. Проблемы развития гостиничного бизнеса в современных условиях..	ПК-1 умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности; ·	1,5	1,5	-	-	6
2.	Тема 2. Развитие мировой гостиничной индустрии. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Гостиничные сети, независимые и франчайзинговые отели. Оценка качества услуг в гостиничной сфере. Перспективы развития гостиничной индустрии.	ПК-3 может разрабатывать и применять технологии туристических услуг с использованием технологий и информационных и коммуникационных технологий	1,5	1,5	-	-	4
3.	Тема 3. Индустрия рекреационных систем. Понятие рекреологии и рекреационных систем. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах. Основные направления развития курортно-оздоровительной отрасли. Особенности гостиничного сервиса в курортных зонах. Современный рынок медицинского отдыха..	ПК-6 умеет рассчитывать и анализировать затраты на организацию туристической индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения.	1,5	1,5	-	-	4

Раздел 2. Особенности деятельности гостиничных организаций.

4.	Тема 4. Организационно-административная структура мирового гостиничного комплекса. Модели организации гостиничного бизнеса и виды гостиниц. Система франчайзинга. Инвентарь для гостевых комнат. Классификация гостиничных номеров. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом. Проблемы развития гостиничного хозяйства в РФ.	ПК-1 умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности; ·	1,5	1,5	-	-	7
----	---	--	-----	-----	---	---	---

5.	Тема 5. Организация и управление общественным питанием. Основные этапы развития мировой индустрии питания. Классификация заведений общественного питания. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Технология обслуживания в ресторане. Способы обслуживания посетителей в ресторанах, барах, кафе, в гостиничных номерах, на этажах.	ПК-3 может разрабатывать и применять технологии туристических услуг с использованием технологий и информационных и коммуникационных технологий	1,5	1,5	-	-	4
6.	Тема 6. Организация музыкально-развлекательных программ. Жанры театральной постановки в ресторанах. Организация шоу-программ. Техническое обеспечение программ.	ПК-6 умеет рассчитывать и анализировать затраты на организацию туристической индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения.	1,5	1,5	-	-	4
7.	Тема 7. Транспортные услуги в сфере гостеприимства. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства. Особенности использования водного транспорта в индустрии гостеприимства. Автомобильные перевозки как составляющая деятельности индустрии гостеприимства. Авиационная промышленность и ее влияние на состояние индустрии гостеприимства государства. Сервисные, информационные и управленческие технологии на железной дороге.		1,5	1,5	-	-	4
Итого			24	36	-	-	48

7.2 Название и содержание лекций

№	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Форма проведения
6 семестр			
Индустрия гостеприимства как сфера деятельности			
1.	Тема 1. Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industry как профиль бизнеса Тематика индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как профиля бизнеса. Роль экспертов в индустрии гостеприимства. Маркетинговые технологии гостиничного сервиса. Проблемы развития	1,5	-

	гостиничного бизнеса в современных условиях.		
2.	Тема 2. Развитие мировой гостиничной индустрии. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Гостиничные сети, независимые и франчайзинговые отели. Оценка качества услуг в гостиничной сфере. Перспективы развития гостиничной индустрии.	1,5	лекция - обсуждение
3.	Тема 3. Индустрия рекреационных систем. Понятие рекреологии и рекреационных систем. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах. Основные направления развития курортно-оздоровительной отрасли. Особенности гостиничного сервиса в курортных зонах. Современный рынок медицинского отдыха.	1,5	-
Раздел 2. Особенности деятельности гостиничных организаций.			
4.	Тема 4. Организационно-административная структура мирового гостиничного комплекса. Модели организации гостиничного бизнеса и виды гостиниц. Система франчайзинга. Инвентарь для гостевых комнат. Классификация гостиничных номеров. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом. Проблемы развития гостиничного хозяйства в РФ.	1,5	лекция - обсуждение
5.	Тема 5. Организация и управление общественным питанием. Основные этапы развития мировой индустрии питания. Классификация заведений общественного питания. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Технология обслуживания в ресторане. Способы обслуживания посетителей в ресторанах, барах, кафе, в гостиничных номерах, на этажах.	1,5	-
6.	Тема 6. Организация музыкально-развлекательных программ. Жанры театральной постановки в ресторанах. Организация шоу-программ. Техническое обеспечение программ.	1,5	лекция - обсуждение
7	Тема 7. Транспортные услуги в сфере гостеприимства. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства. Особенности использования водного транспорта в индустрии гостеприимства. Автомобильные перевозки как составляющая деятельности индустрии гостеприимства. Авиационная промышленность и ее влияние на состояние индустрии гостеприимства государства. Сервисные, информационные и управленческие технологии на железной дороге.	1,5	-
Общий		24	4,5

7.3 Название лабораторных работ

Такой вид работы не предусмотрен.

7.4. Название практических занятий

№ темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивн ая форма проведения
6 семестр			
Раздел 1. Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industry как сфера деятельности.			
Тема 1. Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industry как профиль			

бизнеса			
1.	Субъект индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сфер деятельности. Предмет, содержание и цели дисциплины. Порядок изучения и соотнесения с другими дисциплинами. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США. Гостиничная индустрия России.	1,5	тренинг личностного роста
Тема 2. Развитие мировой гостиничной индустрии.			
2.	Количество комнат. Классификация гостиничных номеров. Стандартизация и качество систем менеджмента в гостиничном хозяйстве.	1,5	-
Тема 3. Индустрия рекреационных систем.			
3.	Понятие рекреологии и рекреационных систем. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах. Защита рекреационных систем. Климатические и рекреационный потенциал, ресурсы и свойства Северо-Кавказского и Краснодарского края. Основные направления развития санаторно-оздоровительной отрасли. Экономика и организация комплексов	1,5	тренинг личностного роста
Раздел 2. Особенности деятельности гостиничных организаций.			
Тема 4. Организационно-административная структура мирового гостиничного комплекса.			
4.	Персонал как главное звено в гостиничном бизнесе. Система образования: школы индустрии гостеприимства. Управление человеческими ресурсами: российский и западный менталитеты.	1,5	-
Тема 5. Организация и управление общественным питанием.			
5.	Система франчайзинга. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Обслуживание еды и напитков. Требования к помещению ресторана. Оборудование. Персонал ресторана. Виды еды. Раздача еды. Способы обслуживания посетителей в ресторанах, барах, кафе, в гостиничных номерах, на этажах.	1,5	тренинг личностного роста
Тема 6. Организация музыкально-развлекательных программ.			
6.	Жанры театрального искусства в ресторане. Программы технического обеспечения	1,5	тренинг личностного роста
Тема 7. Транспортные услуги в сфере гостеприимства.			
7.	Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.	1,5	тренинг личностного роста
Общий		36	7,5

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная информации	Общий

		работы			я работать с учитель	
6 семестр						
ПК-1, ПК-3, ПК-6.	Изучение литературы по темам №1-7.	Конспект	Интервью	10	5	15
	Подготовка к практическим занятиям по темам №1-7.	Конспект	Сообщение	10	5	15
	Подготовка к тренинг личностного роста по темам № 1,3,5,6,7.	Доклад	Участие в тренинге личностного роста	13	5	18
Общий				33	15	48

8. Создание инструментов оценки средней квалификации обучаемых по дисциплинам.

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ЕП ВО. Паспорт оценочного фонда

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид Контроля (устный/письменный)	Наименование оценочного средства
ПК-1, ПК-3, ПК-6.	1-7	Интервью	Текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-1, ПК-3, ПК-6.	1-7	Интервью	средний	устный	Вопросы к кредит

8.2 Описание показателей и критериев оценки компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценки

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-1 умеет организовывать работу исполнителей, принимать решения об организации туристической деятельности.					
Базовый	Знать: - организация функциональных процессов в индустрии гостеприимства; - современные технологии в	Слабо знает: - организация функциональных процессов в индустрии гостеприимства; ; - современные	Удовлетворительно знает: - организация функциональных процессов в индустрии гостеприимства; ;	Хорошо знает: - организация функциональных процессов в индустрии гостеприимства; - современные	

	индустрии гостеприимства.	технологии в индустрии гостеприимства .	- современные технологии в индустрии гостеприимства .	технологии в индустрии гостеприимства .	
	Быть способным: - организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства по россии; - применять полученные теоретические знания в профессиональн ой деятельности.	уметь слабо: - организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства по россии; - применять полученные теоретические знания в профессиональ ной деятельности.	быть в состоянии удовлетворител ьно: - организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства по россии; - применять полученные теоретические знания в профессиональ ной деятельности.	уметь хорошо: - организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства по россии; - применять полученные теоретические знания в профессиональ ной деятельности.	
	Освоить: - навыки организации функциональны х процессов в индустрии гостеприимства; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей.	Слабый хозяин: - навыки организации функциональны х процессов в индустрии гостеприимства ; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей.	Удовлетворите льный мастер: - навыки организации функциональны х процессов в индустрии гостеприимства ; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей.	Чтобы хорошо освоить: - навыки организации функциональны х процессов в индустрии гостеприимства ; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей.	
Передовой	Знать: - организация функциональны х процессов в индустрии гостеприимства; - современные технологии в индустрии гостеприимства; - особенности формирования продукта в индустрии гостеприимства.				- организация функциональных процессов в индустрии гостеприимства; - современные технологии в индустрии гостеприимства; - особенности формирования продукта в индустрии гостеприимства.
	Быть способным: - организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства				- организовать работу основных сегментов индустрии гостеприимства по россии; - применять полученные

	по России; - применять полученные теоретические знания в профессиональной деятельности; - применять все виды услуг и прогрессивные виды услуг.				теоретические знания в профессиональной деятельности; - применять все виды услуг и прогрессивные виды услуг.
	Освоить: - навыки организации функциональных процессов в индустрии гостеприимства; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей; - общаться в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессионального и межличностного взаимодействия.				- навыки организации функциональных процессов в индустрии гостеприимства; - мониторинг качества и оценки качества организации обслуживания потребителей; - общаться в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессионального и межличностного взаимодействия.

ПК-3 может разрабатывать и применять технологии туристических услуг с использованием технологий и информационных и коммуникационных технологий

Базовый	Знать: - основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России.	Слабо знает: - основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России.	Удовлетворительно знает: - основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России.	Хорошо знает: - основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России.	
	Быть способным: - организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные модели организации гостиничного бизнеса.	уметь слабо: - организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные модели организации гостиничного	быть в состоянии удовлетворительно: - организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные	уметь хорошо: - организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные модели организации гостиничного	

		бизнеса.	модели организации гостиничного бизнеса.	бизнеса.	
	Освоить: - методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания.	Слабый хозяин: - методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания.	Удовлетворительный мастер: - методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания.	Чтобы хорошо освоить: - методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания.	
Передовой	Знать: - основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России; - формирование продукта в индустрии гостеприимства.				- основные характеристики индустрии гостеприимства; - основные сегменты индустрии гостеприимства в России; - формирование продукта в индустрии гостеприимства.
	Быть способным: - организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные модели организации гостиничного бизнеса; - организовать развлекательную программу.				- организовать деятельность в сфере гостеприимства; - применять современные модели организации гостиничного бизнеса; - организовать развлекательную программу.
	Освоить: - методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания; - анализировать, синтезировать, синтезировать различные источники информации в рамках профессиональной деятельности, в том числе на основе (с				- методы оценки и конкурентоспособности услуг; - навыки культуры обслуживания; - анализировать, синтезировать, синтезировать различные источники информации в рамках профессиональной деятельности, в том числе на основе (с использованием) информационно-

	использованием) информационно - коммуникационных технологий.				коммуникационных технологий.
ПК-6 умеет рассчитывать и анализировать затраты на организацию туристической индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения					
Базовый	Знать: - риски в индустрии гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика.	Слабо знает: - риски в индустрии гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика.	Удовлетворительно знает: - риски в индустрии гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика.	Хорошо знает: - риски в индустрии гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика.	
	Быть способным: - применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы.	уметь слабо: - применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы.	быть в состоянии удовлетворительно: - применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы.	уметь хорошо: - применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы.	
	Освоить: - возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг.	Слабый хозяин: - возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг.	Удовлетворительный мастер: - возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг.	Чтобы хорошо освоить: - возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг.	
Передовой	Знать: - риски в				- риски в индустрии

	индустрии гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика; - необходимые для проведения анализа основные концепции в сфере гостеприимства, развития рынка гостиничных услуг в современных условиях.				гостеприимства; - история развития индустрии гостеприимства, принципы классификации услуг и их характеристика; - необходимые для проведения анализа основные концепции в сфере гостеприимства, развития рынка гостиничных услуг в современных условиях.
	Быть способным: - применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы; - управлять персоналом гостиничной компании.				- применять современные технологии в индустрии гостеприимства; - подобрать и подготовить профессиональный персонал гостиницы; - управлять персоналом гостиничной компании.
	Освоить: - возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг; - оценивать и повышать уровень обслуживания клиентов.				- возможность организовать прием посетителей на высшем уровне; - навыки анализа различных социальных явлений, прогнозирования и управления процессом оказания услуг; - оценивать и повышать уровень обслуживания клиентов.

Описание рейтинговой шкалы

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в процессе постоянного мониторинга и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
6 семестр			
1	Интервью по темам 1-3	25 неделя	25
	Интервью по темам 4-7	35 неделя	30
	Общий		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль установлен равным 55. Текущее мероприятие контроля считается «пройденным», если студент набрал не менее 60% от установленного максимального балла. Рейтинговая оценка, применяемая к студенту за текущее контрольное мероприятие, пройденное студентом по графику контрольных мероприятий, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20 до 40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.3 Типовые контрольные задания или другие материалы, необходимые для оценки знаний, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Не предоставлен.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Прием в Практические занятия проходят при наличии резюме соответствующей лекции и резюме независимо изученной литературы по теме. К практическому занятию ученик должен подготовить ответы на вопросы, выполнить задания по теме урока.

Студент получает максимальное количество баллов, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, проявляет самостоятельность мышления.

Причиной снижения оценки являются:

- плохое знание темы и базовой терминологии;
- бездействие участия в групповой работе;
- отсутствие умения применять теоретические знания для решения практических задач;
- несвоевременная сдача выполненных работ.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценки дисциплины.

9. Методические указания для студентов по изучению дисциплины.

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассматривается содержание тем практических занятий, тем и видов самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определенные формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины необходимо выполнять следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основн ая	Дополни тельная	Методич еская	Интернет- ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 1. Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industryкак сфера деятельности. Роль экспертов в индустрии гостеприимства. Развитие мировой гостиничной индустрии. Особенности развития гостиничной индустрии в разных регионах.	1-2	1	1-2	1-4
2	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 2. Индустрия рекреационных систем. Особенности гостиничного сервиса в курортных зонах.	1-2	1	1-2	1-4

3	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 3. Организационно-административная структура мирового гостиничного комплекса.	1-2	1	1-2	1-4
4	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 4. Модели организации гостиничного бизнеса и виды гостиниц. Организация и управление общественным питанием. Технология обслуживания в ресторане.	1-2	1-2	1-2	1-4
5	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 5. Организация музыкально-развлекательных программ. Организация шоу-программ.	1-2	1	1-2	1-4
6	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 6. Управление человеческими ресурсами в гостиничном бизнесе. Подбор и обучение профессионального гостиничного персонала.	1-2	1	1-2	1-4
7	Самостоятельное изучение литературы по Теме № 7. Транспортные услуги в сфере гостеприимства. Специфика транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.	1-2	1	1-2	1-4

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

10.1. Список основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Список основной литературы:

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб.пособы. [текст]/И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю. Б. Башин и др. - 3-е изд., Перераб. - М.: КНОРУС, 2014. - 168 с.

2. Скобкин, С.С. Практика обслуживания в индустрии гостеприимства и туризма: учеб.пособы. [текст]/ С.С. Скобкин. - М.: Мастер, 2013. - 496 с.

10.1.2. Список дополнительной литературы:

1. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятия сферы обслуживания: учеб.пособы [текст] / М.В. Виноградова, З.И. Панин. - 5-е изд., Перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.

10.2.Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов по дисциплине

1. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Индустрия гостеприимства» для студентов по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничный бизнес».

2. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Индустрия гостеприимства» для студентов по направлению подготовки 43.03.03. «Гостиничный бизнес».

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://biblioclub.ru> EBS - «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru - электронная библиотека научной электронной библиотеки;
3. www.library.stavsu.ru - Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки ЮКФУ;
4. www.window.edu.ru - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

11. Перечень информационных технологий, используемых при реализации учебного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем.

Не предоставлен.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для реализации учебного процесса по дисциплине.

Учебные классы, оснащенные интерактивной доской, ноутбуком, мультимедийным проектором.