

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Владимирский государственный университет**  
**имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»**  
**(ВлГУ)**



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 по учебно-методической работе

\_\_\_\_\_ А.А. Панфилов  
 « 20 » 01 \_\_\_\_\_ 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Направление подготовки                    **43.03.03 «Гостиничное дело»**  
 Профиль/программа подготовки      **Гостиничная деятельность**  
 Уровень высшего образования        **Бакалавриат**  
 Форма обучения                              **Очная**

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежу- точного контроля (экз./зачет)
1-ый	2 ЗЕ, 72	18	18	-	36	Зачет
Итого	2 ЗЕ, 72	18	18	-	36	Зачет

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины (модуля) «Введение в специальность» являются формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением гостиничной деятельности, стимулирование интереса к выбранной профессии, формирования у студентов мировоззрения, способствующего осознанному отношению к учебным занятиям, а также к современным способам получения профессиональных знаний.

Задачами дисциплины являются:

- получение знаний о выбранной профессии;
- адаптация студентов в новой для них обстановке
- ознакомление с основными -этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира;
- ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг;
- обучение системам классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;
- обучение принципам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и взаимосвязи служб;
- ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Введение в специальность» в учебном плане относится к факультативам Блока 1 «Дисциплины (модули)», входящей в программу обучения бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Дисциплинами, необходимым для освоения данного модуля являются «История», «Психология», «Культурология». Основные положения дисциплины могут быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Введение в гостеприимство», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует следующие компетенции:

### 1. *Общепрофессиональные:*

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

### *Знать:*

- лексический минимум для реализации профессиональной деятельности (ОПК-1);
- основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи: правила

Gd13a

речевого этикета (ОПК-1);

– характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации (ОПК-1);

– особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни (ОПК-1);

– теоретические основы информатики и информационных технологий; возможности и принципы использования современной компьютерной техники в глобальных компьютерных сетях; офисные технологии (ОПК-1);

**Уметь:**

– использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности (ОПК-1);

– формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения (ОПК-1);

– применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения (ОПК-1);

**Владеть (навыками):**

– навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи (ОПК-1);

– способностью к деловым коммуникациям (ОПК-1);

– методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений (ОПК-1);

– историческим опытом в области национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии (ОПК-1);

– системным мышлением, методами философских и социально-культурных исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем и явлений (ОПК-1);

– основами формирования социальных отношений в обществе (ОПК-1).

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Предмет, цели и задачи курса «Введение в специальность».	1	1-2	2	2			4	2/50		
2	История развития мировой гостиничной индустрии	1	3-4	2	2			4	2/50		
3	История развития	1	5-	2	2			4		Рейтинг-	

	индустрии гостеприимства в России		6							контроль 1
4	Гостиничный сервис. Типы гостиниц.	1	7-8	2	2		4		2/50	
5	Туроперейтинг в гостиничной индустрии	1	9-10	2	2		4		2/50	
6	Правовое регулирование гостиничной деятельности в России	1	11-12	2	2		4		2/50	Рейтинг-контроль 2
7	Функционирование гостиничного предприятия	1	13-14	2	2		4		4/100	
8	Современные технологии в гостиничной индустрии	1	15-16	2	2		4		2/50	
9	Инновации в гостиничной деятельности	1	17-18	2	2		4		2/50	Рейтинг-контроль 3
	Всего за семестр			18	18		36		18/50	Зачет

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Тема 1. Предмет, цели и задачи курса «Введение в специальность».**

Предмет, цели и задачи курса. Понятие учебного плана. Место учебной дисциплины в учебном плане специальности. Порядок аттестации по дисциплине. Организационная структура университета. Виды и формы учебного процесса (лекции; семинары; учебная практика; виды зачетов и экзаменов. Рейтинговая система для оценки успеваемости студентов. Основные документы, регламентирующие правила учебы, внутреннего распорядка университета и поведения студентов. Структура и содержание учебного плана направления. Итоговая государственная аттестация. Государственный экзамен. Выпускная квалификационная работа.

### **Тема 2. История развития мировой гостиничной индустрии.**

Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США.

### **Тема 3. История развития индустрии гостеприимства в России.**

Гостиничная индустрия России. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе.

**Тема 4. Гостиничный сервис. Типы гостиниц. Гостиничный сервис и гостиничное предприятие.** Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. Классификация гостиниц. Типы гостиниц и отелей.

### **Тема 5. Туроперейтинг в гостиничной индустрии**

Туроперейтинг в гостиничной индустрии

### **Тема 6. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России.**

Законы и нормативы в гостиничной индустрии. Сертификация и сертификат соответствия.

### **Тема 7. Функционирование гостиничного предприятия.**

Виды гостиничного сервиса. Классификация гостиниц. Основные службы гостиничного предприятия

**Тема 8. Современные технологии в гостиничной индустрии.**

Маркетинг через Интернет. Осуществление расчетов. Оригинальные транспортные решения.

**Тема 9. Инновации в гостиничной деятельности.**

Мировые гостиничные цепи. Российские гостиничные управляющие компании. Международные гостиничные цепи. Необычные и экстравагантные отели мира.

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Образовательные технологии, рекомендуемые для изучения «Введение в специальность»:

- деловые и ролевые игры,
- анализ кейсов,
- тренинги на развитие компетенций,
- экскурсии на объекты будущей профессиональной деятельности г. Владимира и Владимирской области (отели, гостиницы, рестораны и пр.)
- видео материалы по темам модуля и пр.

Рекомендуется использование информационных технологий (презентации, видеофильмы, работы с электронными учебниками, электронными тетрадями, базами данных и т.д.).

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Оценку знаний (текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию) по дисциплине «Введение в специальность» рекомендуется проводить в следующей форме:

- зачет;
- реферат;
- рейтинг-контроль.

При оценивании результатов освоения дисциплины (текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся) рекомендуется применение балльно-рейтинговой системы.

### **Тест для рейтинга № 1 по дисциплине «Введение в специальность»**

**1. Какие признаки отличают туриста от всех остальных путешественников согласно Российскому Законодательству?**

- 1) цель поездки;
- 2) расстояние и продолжительность;
- 3) цель поездки и расстояние;
- 4) продолжительность и цель поездки.

**2. Какими временными параметрами пребывания вне постоянного места жительства ограничено понятие «турист» согласно определению ООН, данному в 1993 г.?**

- 1) от 12 до 24 часов;
- 2) от 24 часов до года;



- 3) от 24 часов до 6 месяцев;
- 4) от 24 часов до нескольких лет.

**3. Какая из перечисленных поездок является туристской согласно Российскому законодательству?**

- 1) мистер X отправился в двухлетнее кругосветное путешествие на собственной яхте;
- 2) мадам X, выехавшая на несколько месяцев в другую страну, работает в семье гувернанткой;
- 3) мистер X и У отправились организованной группой в Китай на выставку ЭКСПО;
- 4) мадам X поехала отдохнуть в Новую Зеландию на неопределенный срок.

**4. Укажите категорию, не относящуюся к туристам и экскурсантам согласно международной практике?**

- 1) однодневные посетители, находящиеся в стране (месте) временного пребывания менее 24 часов (без ночевки);
- 2) лицо, находящееся в месте временного пребывания до года;
- 3) группа лиц, осуществляющая поездку с паломническими целями в течение 3 месяцев;
- 4) работник приграничной зоны.

**5. Туроператор, согласно Российскому Законодательству, – это:**

- 1) посредник между разработчиком турпродукта и клиентом;
- 2) туристская фирма, которая разрабатывает, продвигает и реализует турпродукт;
- 3) крупная туристская компания;
- 4) любая компания, оказывающая туристам услуги.

**6. Что не относится к экономической функции туризма?**

- 1) создание новых рабочих мест;
- 2) восстановление работоспособности населения;
- 3) развитие местной инфраструктуры;
- 4) увеличение валютных поступлений.

**7. Какой из факторов, влияющих на развитие туризма, относится к динамичному?**

- 1) использование рабочего времени;
- 2) географический;
- 3) культура питания;
- 4) климатический.

**8. Какой из вариантов наиболее отражает сущность экологического туризма?**

- 1) охрана относительно нетронутых уголков природы;
- 2) сохранение местной флоры и фауны с помощью средств от экотуризма и обеспечение занятости местного населения;
- 3) занятость местного населения;
- 4) получение прибыли и занятость местного населения.

**9. Что принято называть в экономике международного туризма пассивным туризмом?**

- 1) экспорт услуг туристам;
- 2) наблюдение за спортивными мероприятиями;
- 3) въезд туристов;
- 4) выезд туристов и вывоз из страны валютных средств.

**10. Какой из ответов отражает ситуацию, при которой для Германии характерен туристский импорт, а для Великобритании – туристский экспорт?**

- 1) из Германии в Великобританию – ввоз туристских впечатлений, а из Великобритании в Германию – ввоз валюты;

- 2) в Великобританию – ввоз валюты и туристов, а в Германию – вывоз туристских впечатлений и сувениров;
- 3) в Германию – ввоз туристских сувениров, впечатлений и валюты, а в Великобританию – ввоз туристов;
- 4) в Великобританию – ввоз туристских впечатлений и сувениров, в Германию – ввоз туристов и валюты.

**11. Безопасность в туризме – это:**

- 1) личная неприкосновенность туристов;
- 2) безопасность принимающих государств и туристов;
- 3) экологическая безопасность и безопасность туристских фирм;
- 4) личная безопасность туристов и их имущества, безопасность туристских фирм, принимающих государств и экологическая безопасность.

**12. Основные преимущества авиационного транспорта для туристов:**

- 1) низкая стоимость;
- 2) комфортабельность и скорость;
- 3) скорость доставки;
- 4) продолжительность и высота полета.

**13. От чего зависит обслуживание на авиатранспорте?**

- 1) от цены;
- 2) от продолжительности полета;
- 3) от социального положения;
- 4) от класса обслуживания.

**14. Трансфер – это:**

- 1) предоставление автобуса для обеспечения встречи туристов или туристских групп;
- 2) проезд туристов из одной страны в другую через промежуточные страны;
- 3) предоставление транспортного средства для обеспечения встречи / проводов туристов или туристских групп;
- 4) индивидуальное путешествие на автомобиле.

**15. Основной международной организацией, регулирующей деятельность воздушного транспорта, является:**

- 1) IATA;
- 2) ИА;
- 3) РСПТИ;
- 4) WTO.

**16. Какой из перечисленных видов транспорта является для туристов наиболее комфортабельным?**

- 1) автобус;
- 2) круизное судно;
- 3) самолет;
- 4) автомобиль.

**17. Какие элементы включает в себя концепция круизного отдыха?**

- 1) перевозка туристов;
- 2) перевозка и время на берегу;
- 3) перевозка и питание;
- 4) перевозка, питание, развлечения и время на берегу.

**18. Чартерные авианперевозки – это:**

- 1) авиапоездка в один конец;
- 2) перевозка для shop туристов;
- 3) перевозка «вне расписания»;
- 4) поездка для бизнес-туристов.

**19. По какой схеме исторически происходило развитие гостиничного бизнеса в России?**

- 1) таверна – мотель;
- 2) постоялый двор – гостиница;
- 3) корчма – гостиница;
- 4) капеллями – мотель.

**20. Средства размещения в России – это:**

- 1) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов;
- 2) совокупность гостиничных предприятий;
- 3) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам;
- 4) специализированные заведения, основная деятельность которых заключается в предоставлении услуг размещения.

### **Тест для рейтинга № 2 по дисциплине «Введение в специальность»**

**1. Какое из средств размещения не относится в России к специализированным?**

- 1) пансионат;
- 2) санаторий;
- 3) лагерь труда и отдыха;
- 4) конгресс-центр.

**2. Национальная классификация гостиниц основана на:**

- 1) системе баллов;
- 2) системе разрядов;
- 3) буквенной системе;
- 4) системе звезд.

**3. Франчайзинг предусматривает:**

- 1) правовую независимость партнеров;
- 2) слияние в одно предприятие;
- 3) передачу прав пользования торговой маркой без обязательств с другой стороны;
- 4) неподчинение управленческим критериям крупной фирмы в течение времени, обусловленного договором.

**4. К какому типу зарубежных гостиниц относится гостиница, отвечающая таким параметрам: сдаваемый в аренду коттедж на пять номеров типа апартамент, расположенный у побережья Франции?**

- 1) гостиница-апартамент;
- 2) мотель;
- 3) курортная гостиница;
- 4) гостиница типа кондоминимум.

**5. Какая из перечисленных функций не является основополагающей при разработке организационной структуры гостиницы?**

- 1) разделение труда;
- 2) установка обязанностей и ролей;
- 3) установка дисциплины;
- 4) определение каналов взаимосвязи.



**6. К какой службе гостиницы относятся следующие функции: проводы гостя в номер и доставка багажа?**

- 1) горничные;
- 2) портье;
- 3) посыльные;
- 4) швейцары.

**7. Какое из предприятий общественного питания не установлено Российским Законодательством как тип?**

- 1) закусочная;
- 2) буфет;
- 3) кафе;
- 4) столовая.

**8. К материально-бытовым услугам предприятий общественного питания относятся:**

- 1) сбор использованной посуды и ее мойка;
- 2) проведение концертов;
- 3) консультации посетителей по вопросам приготовления блюд;
- 4) расчет с посетителями.

**9. Приготовление кулинарной продукции для банкета, осуществляемое в помещении заказчика и под его контролем, – это:**

- 1) буфет;
- 2) кейтеринг;
- 3) раздаточное предприятие;
- 4) индивидуальный кейтеринг.

**10. Заготовочные цеха общественного питания осуществляют следующую функцию:**

- 1) тепловая обработка;
- 2) производство полуфабрикатов;
- 3) оформление блюд;
- 4) реализация кулинарной продукции.

**11. Континентальный завтрак – это:**

- 1) легкий завтрак;
- 2) завтрак в форме бранча;
- 3) полный завтрак;
- 4) завтрак для туристов.

**12. Что не входит в состав торговых помещений предприятий общественного питания?**

- 1) буфет;
- 2) сервизная;
- 3) холодный цех;
- 4) гардероб.

**13. Какой форме организации питания соответствует следующая характеристика: «Четырехзвездочная гостиница организует праздничный обед с 12 до 16. Предлагается большой выбор холодных закусок, десертов, шампанское, отдельная развлекательная программа для детей»:**

- 1) шведский стол;
- 2) английский завтрак;
- 3) табльдот;
- 4) бранч.

**14. Что не верно характеризует таймшер?**

- 1) срок владения до 10 лет;
- 2) год делится условно на 52 недели;
- 3) возможна передача владения по наследству;
- 4) расчетная единица – неделя.

**15. Туристские ресурсы – это:**

- 1) рекреационные ресурсы;
- 2) природные, географические, историко-культурные ресурсы;
- 3) материально-технические ресурсы;
- 4) географические, природно-климатические, историко-культурные ресурсы и инфраструктура.

**16. Какая из приведенных систем классификации гостиниц по уровню комфорта считается наиболее распространенной в мире?**

- 1) система «ключей»;
- 2) система «корон»;
- 3) система «звезд»;
- 4) система «букв»;
- 5) система «разрядов».

**17. Правильно ли утверждение, что разработкой классификации гостиниц, ее проведением и последующим контролем в разных странах занимаются только государственные органы?**

- 1) да;
- 2) нет.

**18. Правильно ли утверждение, что гостиничные цепи при классификации своих предприятий используют систему «букв»?**

- 1) да;
- 2) нет.

**19. ВТО рекомендует понимать под малой гостиницей ту, которая имеет:**

- 1) до 10 номеров;
- 2) до 50 номеров;
- 3) до 30 номеров.

**20. По какому критерию выделяют транзитные и целевые гостиницы:**

- 1) месторасположению;
- 2) уровню комфорта;
- 3) функциональному назначению;
- 4) уровню цен;
- 5) продолжительности деятельности.

**Рейтинг-контроль № 3 предполагает защиту рефератов с оценкой.**

**1. Где был построен первый мотель?**

- 1) в Европе;

- 2) в Америке;
- 3) на Ближнем Востоке.

**2. Для каких гостиниц важнейшим требованием является расположение вблизи административных, общественных и других центров городов и поселений?**

- 1) туристских;
- 2) курортных;
- 3) делового назначения;
- 4) спортивных.

**3. Уровень комфорта является единственным критерием, согласно которому выделяются марки гостиниц, входящих в состав гостиничных цепей:**

- 1) да;
- 2) нет.

**4. Верно ли утверждение, что начало развитию концепции «гостиницы делового назначения» было положено в 1908 г. в США?**

- 1) да;
- 2) нет.

**5. Верно ли утверждение, что предприятия-прообразы курортных гостиниц начали свое развитие со II в. н. э.?**

- 1) да;
- 2) нет.

**6. Отметьте контактные службы гостиничного предприятия:**

- 1) инженерно-эксплуатационная служба;
- 2) приема и расчетная часть;
- 3) коммерческая;
- 4) эксплуатации номерного фонда;
- 5) обслуживания;
- 6) финансово-бухгалтерская;
- 7) бронирования.

**7. Какие функции выполняет персонал службы обслуживания?**

- 1) ведение картотеки гостей;
- 2) поддержание санитарно-гигиенического состояния номеров и других помещений;
- 3) прием заявок на размещение и их обработка;
- 4) приветствие гостей и помощь в размещении;
- 5) сопровождение в номера;
- 6) приобретение и доставка билетов в театры;
- 7) распределение номеров и учет свободных мест в гостинице;
- 8) выполнение личных поручений гостей.

**8. Отметьте преимущества, получаемые управляющей компанией при заключении контракта на управление:**

- 1) отсутствие права вмешиваться в процесс управления;
- 2) максимальная прибыль за вычетом управленческого вознаграждения;
- 3) расширение сферы влияния;
- 4) зависимость от финансового положения владельца;
- 5) полное отсутствие необходимых выплат владельцу;
- 6) увеличение доходов с минимальными затратами.

**9. Однозначны ли термины «франчайзинг», «франшизинг», «франчайз» и договор «франшизы»?**

- 1) да;
- 2) нет.

**10. Где впервые был подписан договор франчайзинга?**

- 1) в США;
- 2) во Франции;
- 3) в Германии.

**11. Отметьте недостатки, характерные для франчайзинга при подписании договора франчайзинга:**

- 1) возможность пользоваться скидками при приобретении мебели, оборудования и других товаров, используемых при обслуживании гостей;
- 2) необходимость строго соответствовать стандартам, установленным франчайзером;
- 3) возможность более глубокого проникновения на рынок, расширения бизнеса с минимальными инвестициями;
- 4) необходимость осуществления выплат франчайзеру;
- 5) возможность приобретения негативного имиджа в случае неудовлетворительной работы франчайзера.

**12. Правильно ли утверждение, что появление первых гостевых предприятий – прообразов современных гостиниц и ресторанов – относится к древнему периоду (4 тыс. до н. э. – 476 г. н. э.)?**

- 1) да;
- 2) нет.

**13. Правильно ли утверждение, что первый постоянный двор был построен на территории США?**

- 1) да;
- 2) нет.

**14. Постоялые дворы на Руси появились:**

- 1) в период средневековья;
- 2) древний период;
- 3) Новое время.

**15. Где и когда был открыт первый ресторан?**

- 1) в Вене 1683 г.;
- 2) во Флоренции в 1282 г.;
- 3) в Лондоне в 1652 г.;
- 4) в Париже в 1533 г.;
- 5) в Бостоне в 1634 г.;
- 6) в Нью-Йорке в 1832 г.

**16. Существуют ли различия в сущности понятий «постоялый двор» и «гостиница»?**

- 1) да;
- 2) нет.

**17. Кем впервые было введено такое новшество, как меню на двух языках (французском и английском)?**

- 1) М. Буланже;
- 2) А. Эскофье;

3) Дж. Дельмонико.

**18. Отметьте современные тенденции развития индустрии гостеприимства:**

- 1) снижение загрузки номерного фонда;
- 2) развитие малых предприятий;
- 3) ориентация на обслуживание широкого контингента гостей (универсализация обслуживания);
- 4) углубление специализации гостиничного и ресторанного предложения;
- 5) образование международных гостиничных и ресторанных цепей;
- 6) внедрение новых компьютерных технологий.

**19. В каком городе и когда была построена первая американская гостиница?**

- 1) в 1892 г. в Бостоне;
- 2) в 1642 г в Нью-Йорке;
- 3) в 1794 г. в Нью-Йорке;
- 4) в 1634 г. в Бостоне.

**20. К какому периоду исторического развития относится появление первых кофеен – прообразов современных кафе?**

- 1) к древнему;
- 2) средневековому;
- 3) Новому времени.

### **Темы рефератов**

1. История развития индустрии гостеприимства.
2. Развитие индустрии гостеприимства в Европе.
3. Развитие индустрии гостеприимства в Северной Америке.
4. Развитие индустрии гостеприимства в Южной Америке.
5. Развитие индустрии гостеприимства в Африке.
6. Развитие индустрии гостеприимства на Востоке.
7. Эволюция американской индустрии гостеприимства.
8. Гостиничная и ресторанная индустрия России.
9. Основные показатели гостиничных предприятий РФ.
10. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии.
11. Гостиничные цепи.
12. Франчайзинговые гостиницы.
13. Независимые гостиницы.
14. Крупнейшие международные гостиничные цепи.
15. Крупнейшие международные гостиничные группы.
16. Международные гостиничные цепи в России.
17. Объединение отелей в цепи на условиях франчайзинга.
18. Структуры типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний.
19. Основные преимущества и недостатки франчайзинга.
20. Анализ экономических условий франчайзинга в индустрии гостеприимства.
21. Управленческие компании.
22. Характеристика московских отелей.
23. Гостиничная индустрия в структуре современного туризма.
24. Взаимосвязь между туризмом и гостеприимством.
25. Особенности гостиничных услуг.



## Вопросы к зачету

1. Какие изменения происходили в гостиничной индустрии Европы в XIX - начало XX вв.?
2. Когда началась «золотая эра» гостиничной индустрии Европы?
3. В чем различия развития гостиничной индустрии США от европейской.
4. Почему развитие гостиничной индустрии в России началось с постоялых дворов?
5. Какие особенности присущи гостиничной индустрии России советского периода?
6. Какими важнейшими тенденциями характеризуется современный этап развития гостиничной индустрии России?
7. Что такое гостиничный сервис?
8. Какая экономическая деятельность включается в туроперейтинг?
9. Что представляет собой гостиничное предприятие?
10. Расскажите о типологии гостиничных предприятий.
11. Какие права человека, защищенные Конституцией РФ, делают возможным гостиничный бизнес?
12. Перечислите несколько видов нормативных правовых документов, относимых к подзаконным актам.
13. Что такое сертификация?
14. Что такое сертификат соответствия?
15. В чем состоит аутсорсинг?
16. Какие виды классического аутсорсинга существуют?
17. Какой аутсорсинг экономически наиболее целесообразен для гостиничных предприятий?
18. Какой смысл вкладывается в понятие «номерного фонда» гостиницы?
19. Какие типы гостиничных предприятий по форме собственности существуют?
20. На основании какого закона построены Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации?
21. Из каких этапов состоит экспертная оценка соответствия номеров категориям?
22. Какие основные службы формируют фронт-офис?
23. Какие основные службы формируют бэк-офис?
24. Какие обязанности возлагаются на администратора гостиничного предприятия (отельера)?
25. Кто занимает вершину в иерархической модели гостиничного предприятия в соответствии с новой менеджеральной философией?
26. В чем отличие новой менеджеральной философии от традиционного администрирования?
27. Какой технический регламент является основой для присвоения класса («звезд») гостиницам в нашей стране?
28. В чем польза банкинга для гостиничной индустрии?
29. Поясните разницу между ботелем и флотелем.
30. Какие задачи решает менеджер персонала?
31. Дайте определение понятия «кастинг персонала».
32. В чем заключается тренинг персонала?
33. Назовите как можно больше видов бизнеса, которые потенциально способны создать развивающееся гостиничное предприятие.
34. Какие варианты объединения отелей в гостиничные цепи приняты в настоящее

время?

35. Как построено управление внутри гостиничной цены?
36. Что представляет собой франчайзинг?
37. Дайте определения франшизы, франчайзера, франчайзи.
38. Изложите содержание таргет-костинга и кайзен-костинга.
39. Каким требованиям должен удовлетворять программный продукт для автоматизации операций по обслуживанию клиентских заказов?
40. Дайте развернутую характеристику маркетингового плана для предприятий в гостиничной индустрии.

**Виды самостоятельной работы** направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений, включает следующие виды работ:

1. работа с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (реферат);
2. изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
3. подготовка к практическим занятиям по темам (тесты, задания и упражнения приведены в приложении к рабочей программе);
4. подготовка к защите реферата, к зачету.

#### **Темы, вынесенные на самостоятельное изучение**

1. Дайте собственное определение понятию гостеприимство
2. Отрадите изменения в оказании услуги гостеприимства в век информационной насыщенности коммуникативного пространства
3. Выделите и проследите основные этапы эволюции индустрии гостеприимства
4. Рассмотрите эволюцию гостиничной индустрии
5. Рассмотрите эволюцию предприятий питания
6. Рассмотрите эволюцию предприятий размещения
7. Рассмотрите эволюции средств транспорта
8. Изучите историю развития ресторанного дела во Франции
9. Изучите истории гостиничного дела в Англии
10. Рассмотрите становление гостиничного и ресторанного дела в России на рубеже XIX-XX вв.
11. Изучите следующие виды средств размещения: хостел, шале, кемпинг, ботель, флотель.
12. Разберитесь со следующими типами питания: шведский стол; английский завтрак; табльдот; бранч.
13. Выявите отличия между системами (All Inclusive) и (Ultra All Inclusive) на примере конкретной страны и отеля
14. Выявите отличия между основными международными системами классификации гостиниц
15. Изучите особенности классификации гостиничных предприятий в России
16. Охарактеризуйте перспективы развития сетевого гостиничного и ресторанного бизнеса в современной России
17. Опишите основные авиа тарифы в РФ

18. Рассмотрите основные скидки и льготы на транспорте в пределах РФ
19. Выявите наиболее популярный вид транспорта у российских туристов
20. Опишите известные вам экзотические виды транспорта, используемые на территории РФ

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### *а) основная литература:*

1. Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, - 288 с. – 2014. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785976500242-SCN0001.html>
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкой, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, - 735 с. ISBN 978-5-238-01392-3. – 2015 URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767)
3. Левочкина, Н.А. Менеджмент туризма: Введение в дисциплину : учебно-методическое пособие / Н.А. Левочкина. - М. : Директ-Медиа, - 95 с. - ISBN 978-5-4458-2197-7. – 2013. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134538](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=134538)

### *б) дополнительная литература;*

1. Уокер, Д. Управление гостеприимством: Вводный курс : учебник / Д. Уокер ; пер. В.Н. Егоров. - М. : Юнити-Дана, - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00990-9. - 2012. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745)
2. Титкин, В.Д. Психологические аспекты при общении с клиентами в туристическом бизнесе / В.Д. Титкин. - М. : Лаборатория книги, - 141 с. - ISBN 978-5-504-00191-3. – 2012. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142229](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142229)
3. Управление человеческими ресурсами в европейском гостиничном бизнесе : учебное пособие / . - М. : Финансы и статистика, - 118 с. : ил. - ISBN 978-5-279-02450-6. - 2014. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=219853](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=219853)

### *в) периодические издания*

1. Журнал «Отель», Изд-во ООО «Вестмэн менеджмент»
2. Журнал «Академия гостеприимства», Изд-во «Медиа про»

### *г) Интернет-ресурсы*

1. <http://ctf.tpu.ru/files/profiip.pdf>
2. [www.best-manager.ru](http://www.best-manager.ru)
3. [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru)
4. [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
5. [www.nark-rspp.ru](http://www.nark-rspp.ru)
6. [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru)
7. [www.proeticet.ru](http://www.proeticet.ru)
8. [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru)

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебный процесс по дисциплине обеспечен всеми необходимыми материально-техническими ресурсами:

1. Лекционная аудитория, оснащенная мультимедиа-проектором.
2. Аудитории для проведения практических занятий, отражающих научную и прикладную проблематику данного курса.
3. Полный комплект демонстрационных материалов, включая слайд-лекции, видеотренинги.
4. Библиотека ВлГУ.

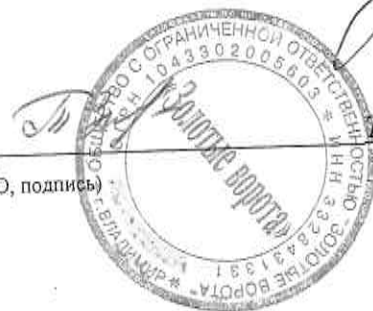
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил К.Ф.И. доц. Зильманова Ч.С. Дина

Рецензент (представитель работодателя)

Зам Директора ООО «Золотые ворота»

(место работы, должность, ФИО, подпись)



Т.В. Захарова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»

Протокол № 8 от 18.01.2016 года

Заведующий кафедрой

О.Б. Ярьс

(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 3 от 20.01.2016 года

Председатель комиссии

Полоцкая О.П.

(ФИО, подпись)