

Подписано электронной подписью:  
Вержицкий Данил Григорьевич  
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»  
Дата и время: 2024-04-24 00:00:00  
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35e9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

Факультет информатики, математики и экономики

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан ФИМЭ

Фомина А.В.

«08» февраля 2024 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства**

Направление

**43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки  
«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника  
бакалавр

Форма обучения  
Заочная

Год набора 2024

Новокузнецк 2024

## Лист внесения изменений

в РПД К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства

### Сведения об утверждении

утверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики  
(протокол Ученого совета факультета № 7 от « 8 » февраля 2024 г.)

для ОПОП 2024 года набора на 2024 / 2025 учебный год

по направлению подготовки Гостиничное дело  
*(код и название направления подготовки / специальности)*

направленность (профиль) программы Гостиничная деятельность

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и экономики (протокол методической комиссии факультета № 5 от « 8 » февраля 2024 г.)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Экономики и управления

протокол № 6 от « 26 » января 2024 г.



\_\_\_\_\_ Ю.Н. Соина-Кутищева

## Оглавление

1 Цель дисциплины.....	4
1.1 Формируемые компетенции .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.2 Индикаторы достижения компетенций .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	5
3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины. ....	6
3.1 Учебно-тематический план.....	6
3.2. Содержание занятий по видам учебной работы .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	6
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины ....	8
5.1 Учебная литература .....	8
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины .....	8
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы .....	9
6 Иные сведения и (или) материалы .....	9
6.1.Примерные темы и варианты письменных учебных работ .....	9
6.1.2 Контрольные работы/ рефераты/ индивидуальные задания обучающемуся для ОФО и ЗФО.....	19
6.2. Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации .....	15

## 1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК–2.

Таблица 1 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закреплённые за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
<p><b>ОПК-2</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия индустрии гостеприимства, сферы услуг;</li> <li>- роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом;</li> <li>- основные этапы становления и развития индустрии гостеприимства в России, Европе, США;</li> <li>- типы средств размещения и их характеристику; типы классификаций гостиничных предприятий;</li> <li>- цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организационную структуру управления в индустрии гостеприимства; современные тенденции управления;</li> <li>- законодательную базу деятельности гостиничных предприятий;</li> <li>- структуру гостиничного предприятия и функции основных служб;</li> <li>- функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства;</li> <li>- квалификационные требования к персоналу в индустрии гостеприимства;</li> <li>- основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России и за рубежом;</li> <li>- отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий;</li> <li>- определять классификацию гостиниц и номеров, типы и виды гостиничных предприятий;</li> <li>- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания;</li> <li>- организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их</li> </ul>

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		<p>обслуживанию.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретическими основами гостеприимства;</li> <li>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- навыками применения стандартов обслуживания в индустрии;</li> <li>- методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.</li> </ul>

## 2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.

Таблица 3 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	<i>Кол-во часов</i>	
	<i>ОФО</i>	<i>ЗФО</i>
1 Общая трудоемкость дисциплины	-	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	10
Аудиторная работа (всего):	-	10
в том числе:	-	
лекции	-	6
практические занятия, семинары	-	4
практикумы	-	
лабораторные работы	-	
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	
Внеаудиторная работа (всего):	-	125
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	-	
подготовка курсовой работы /контактная работа групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	-	
творческая работа (эссе)	-	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-	125
4 Промежуточная аттестация обучающегося : экзамен – 1 семестр	-	9

### 3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины

#### 3.1 Учебно-тематический план

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 5 - Учебно-тематический план

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоемкость (всего час.)	Трудоемкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. Занятия		СРС	Аудиторн. Занятия		СРС	
			лекц.	практ.		лекц.	практ.		
1	Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	22				1	1	20	Устный опрос, реферат
2	Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства	22				1	1	20	Устный опрос, подготовка доклада и /или презентации
3	Типы гостиничных предприятий и их классификация. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	22				1	1	20	Устный опрос, ситуационное задание
4	Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	22				1	1	20	Устный опрос, подготовка доклада и /или презентации
5	Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	22				1		21	Игровой метод – моделирование ситуации, контрольный тест.
6	Функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	25				1		24	Реферат
	Промежуточная аттестация - экзамен	9							Экзамен (9 час.)
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>				<b>6</b>	<b>4</b>	<b>125+9</b>	

#### 4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в

баллах (по видам) приведена в таблице 4.

Таблица 4 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
<b>Текущая учебная работа ЗФО</b>				
ЗФО Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия (3 занятия)	1 балл - посещение 1 лекционного занятия	3
		Практические занятия (2 занятия).	2 балл - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% 3 балла - и выполнение работы на 51-65% 4 балла – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	2-8
		Подготовка доклада (презентации)	За одну работу 8 баллов (пороговое значение) 14 баллов (максимальное значение)	8-14
		Контрольная работа	За одну работу 11 баллов (пороговое значение) 20 баллов (максимальное значение)	11 - 20
		Подготовка реферата	За одну работу 11 балла (пороговое значение) 20 баллов (максимальное значение)	11-20
		Итоговое тестирование	10 баллов (51 - 65% правильных ответов) 15 баллов (66 - 84% правильных ответов) 20 баллов (85 - 100% правильных ответов)	10-20
		Тестирование по ряду тем	6 балла (51 - 65% правильных ответов) 10 баллов (66 - 84% правильных ответов) 15 баллов (85 - 100% правильных ответов)	6-15
<b>Итого по текущей работе в семестре</b>				<b>51 - 100</b>

Таблица 8 - Текущая учебная работа для ОФО

Вид деятельности	Количество баллов	
	минимум	максимум
1.Посещение лекций (балл*число занятий) (9)	1	1
2.Практические занятия /семинары (балл*число занятий) (9)	2 (посещения занятия)	4(существенный вклад на занятии относительно всей группы)
3.Контрольная работа (тест)	6	10
4. Подготовка проекта	6	12
5. Подготовка доклада(3)	2(6)	4(12)
6. Подготовка доклада-презентации(3)	2 (6)	7(21)
<b>Итого по текущей работе в семестре</b>	<b>51</b>	<b>100</b>

\*Преподаватель может выставить оценку по результатам текущей работы обучающегося по дисциплине в семестре без прохождения аттестационного испытания (экзамена).

Студент, не набравший требуемой минимальной суммы баллов, или желающий улучшить оценку по дисциплине (повысить баллы) проходит аттестационное испытание – сдает экзамен, при определении итоговой оценки суммируются баллы по результатам текущей работы в семестре и полученные в результате аттестационного испытания.

Экзаменационный билет включает 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание. В случае сдачи экзамена студент может набрать баллов (два теоретических ответа по 5 баллов и правиль-

ный ответ на практическое задание – 5 баллов). Итого максимальное количество баллов на экзамене – 15.

## 5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Учебная литература

#### Основная учебная литература:

1. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. [В.Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00990-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027325> (дата обращения: 06.08.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Можяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2091904> (дата обращения: 06.08.2024). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Введение в индустрию гостеприимства : методическое пособие / сост. Ж. В. Григорьева. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 46 с. - ISBN 978-5-9765-4721-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851762> (дата обращения: 06.08.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2127009> (дата обращения: 06.08.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. - ISBN 978-5-16-108188-4. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1058887>

4. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). - Текст : электронный. — ISBN 978-5-534-12232-9. - URL: <https://urait.ru/bcode/447083>

### 5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях КГПИ КемГУ.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<b>615</b> Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации;	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19



<p><b>Специализированная (учебная) мебель:</b> доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p><b>Оборудование для презентации учебного материала:</b> стационарное - компьютер, экран, проектор, акустическая система (колонки).</p> <p><b>Используемое программное обеспечение:</b> UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p><b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	
<p><b>610</b> Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий семинарского (практического) типа.</p> <p><b>Специализированная (учебная) мебель:</b> доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p><b>Оборудование для презентации учебного материала:</b> стационарное - компьютер, экран, проектор.</p> <p><b>Используемое программное обеспечение:</b> MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p><b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>

### 5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.ru>
2. Форум для рестораторов и отельеров - [https://bs.synergy.ru/horecaforum/noprice?utm\\_source=yandex\\_s&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=112901790&utm\\_content=16384886600&utm\\_group=5471402284&utm\\_term=---autotargeting&site=none&marketer=gav&produkt=199321159&utm\\_gen=3&otdel=rsv&yclid=16976293443019997183](https://bs.synergy.ru/horecaforum/noprice?utm_source=yandex_s&utm_medium=cpc&utm_campaign=112901790&utm_content=16384886600&utm_group=5471402284&utm_term=---autotargeting&site=none&marketer=gav&produkt=199321159&utm_gen=3&otdel=rsv&yclid=16976293443019997183)
3. Каталог отелей мира - <https://101hotels.com/countries>
4. Необычные отели мира - <https://www.vokrugsveta.ru/article/205234/>
5. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Реестр профессиональных стандартов - <http://profstandart.rosmintrud.ru>

## 6 Иные сведения и (или) материалы

### 6.1. Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Таблица 7 - Примеры тестовых вопросов:

<p>1. Что является критерием для присвоения гостиничному комплексу той или иной категории</p>	<p>a) архитектура и ландшафт; b) набор услуг; c) качество процесса обслуживания клиентов; d) наличие рекреационных услуг</p>
<p>2. Классификация средств размещения гостей, принятая в России</p>	<p>a) система букв; b) система разрядов; c) система звезд; d) отсутствует</p>

3. Какой номер не относится к номерам высшей категории?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) студия;</li> <li>b) апартамент;</li> <li>c) люкс;</li> <li>d) семейный</li> </ul>
4. Средства размещения в России – это...	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов;</li> <li>b) совокупность гостиничных предприятий;</li> <li>c) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам;</li> <li>d) Помещения используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения</li> </ul>
5. Какие профессиональные сферы деятельности включает в себя индустрия гостеприимства	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) туризм, размещение, питание, транспорт;</li> <li>b) туроператоры, турагенты, гостиницы, рестораны;</li> <li>c) размещение, питание, транспорт, досуг;</li> </ul>
6. На основании, какого документа определяется категория гостиницы в России?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц</li> <li>b) Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения. (Приказ Минэкономразвития от 21.06.2003 №197)</li> <li>c) ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц.</li> <li>d) Система классификации гостиниц и других средств размещения (утв. приказом Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. N 86).</li> <li>e) Приказ Министерства культуры Российской Федерации «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» № 1215 от 11 июля 2014 года.</li> </ul>
7. Место индустрии гостеприимства в системе отраслей народного хозяйства России:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) отрасль гостеприимства имеет тесную взаимосвязь только с туристским бизнесом;</li> <li>b) индустрия гостеприимства связана только с развитием транспортной инфраструктуры;</li> <li>c) развитие этой отрасли способствует развитию практически всех отраслей народного хозяйства России, начиная от легкой промышленности, машиностроения, кончая развитием производства сельскохозяйственной продукции;</li> <li>d) работает в автономном режиме.</li> </ul>
8. Какие службы имеются в организационной структуре минимотеля?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) административная и коммерческая;</li> <li>b) служба портье, служба бронирования, служба питания, служба коммерческая, финансовая, служба МТО, служба управления персоналом;</li> <li>c) служба приема и размещения, служба уборки, администрация ;</li> </ul>
9. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества услуг, централизованный маркетинг и бронирование;</li> <li>b) Только снижение фактора коммерческого риска;</li> <li>c) Использование фирменных стандартов;</li> <li>d) Нет особых преимуществ.</li> </ul>

10. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы;</li> <li>b) управление владельцем, акционерами;</li> <li>c) только менеджерами, нанимаемыми по контракту;</li> <li>d) гостиничные сети.</li> </ul>
11. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышение прибыли;</li> <li>b) стремление к узнаваемости и повышению прибыли;</li> <li>c) стандартизация услуг и повышение качества</li> </ul>
12. Коллективное средство размещения – это	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;</li> <li>b) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).</li> <li>c) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;</li> <li>d) Помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения</li> </ul>
13. Основной производитель гостиничного продукта:	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) дирекция гостиницы;</li> <li>b) руководитель службы приема и размещения;</li> <li>c) горничная.</li> </ul>
14. Какое из нижеуказанных определений характеризует таймшер?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет.</li> <li>b) Покупка номера и ли апартаментов в отеле с условием, что владелец включает помещение в общий номерной фонд для сдачи клиентам на то время, пока он сам им не пользуется.</li> <li>c) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года.</li> <li>d) Всё указанное выше является примерами таймшера.</li> </ul>
15. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) 2 звезд</li> <li>b) 3 звезд</li> <li>c) 4 звезд</li> <li>d) 5 звезд</li> </ul>
16. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам, проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Кондоминиум</li> <li>b) Таймшерные отели</li> <li>c) Кондоминиумы и таймшерные отели</li> <li>d) Отели постоянного проживания</li> </ul>

Данный контрольный тест проводится письменно на практическом занятии. Для успешного выполнения теста от студента требуется посещение лекций, подготовка и работа на практических занятиях.

Примерная тематика рефератов, эссе, докладов

1. История развития индустрии гостеприимства в г. Новокузнецке и Кемеровской области.
2. История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА
3. Психология обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства.
4. Национальные системы классификации на примере определенной страны.
5. Понятие «консорциум» в гостиничном бизнесе.
6. Некоммерческие организации, цели, задачи на примере нескольких ассоциаций. 8. Требования, предъявляемые к специалистам индустрии гостеприимства.
9. Развитие международных франчайзинговых цепей.
10. Роль человеческого фактора в гостиничной индустрии.
11. Организация службы питания в гостиничном комплексе.
12. Проблемы развития таймшера в России.
13. Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства.
14. Современное развитие малых гостиничных предприятий в странах Европы, США и Азии.

Промежуточный контроль проводится в виде итогового теста (по всему курсу, включая темы, изученные самостоятельно) в 1 семестре. Максимальный балл за полностью правильно выполненный тест составляет 20 баллов.

Рейтинговая оценка по дисциплине ставится на основании оценок за контрольные задания, выполняемые в течение семестра (текущий контроль).

### **Образцы тестов, заданий**

Итоговый тест представляет собой перечень вопросов всех тестов, проводимых в течение курса. Образец теста представлен ниже:

**1. Какому понятию соответствует данное определение: совокупность вещественных и невещественных потребительских стоимостей, необходимых для удовлетворения потребностей туриста, возникающих в период его туристского путешествия и вызванных именно этим путешествием?**

- а) услуга;
- б) гостиничная индустрия;
- в) туристский продукт.

**2. Вставьте в предложения подходящие по смыслу слова:**

а) Человек прибегая к услугам средства размещения, находясь вне дома, желает получить комфортный ночлег, вкусную еду, как дома. Если данная услуга произведена не хуже, чем дома – гость..... А если услуга произведена лучше, чем дома, тогда гость – .....

б) Специфика индустрии туризма – многообразие и комплексность прямого и косвенного взаимодействия различных отраслей производства, большая часть которых – отрасли, производящие.....

в) Гостеприимство – это умение дать почувствовать клиенту, что ему рады, с достоинством продемонстрировать ему ....., оказать.....

**3. Дополните данные смысловые ряды недостающими понятиями:**

- а) Индустрия туризма, индустрия гостеприимства, .....
- б) Гость, ....., клиент
- в) Неосязаемость, ....., изменчивость, неразрывность производства и потребления.

**4. Назовите принципиальные отличия следующих понятий:**

- а) средства размещения гостиничного типа – специализированные средства размещения;
- б) студия – сьюит;
- в) полный пансион – полупансион
- г) твин – дабл
- д) модель Ритца – модель Уилсона.

**5. Half Board (Modified American Plan):**

а) полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание; б) размещение и завтрак; в) размещение и двухразовое питание.

**6. Апартаменты это:**

а) гостиницы, имеющие в своем составе отдельные домики с удобствами на достаточно высоком уровне, рассчитанные на одну семью и предлагаемые достаточно богатым туристам; б) гостиницы, с номерами квартир типа для длительного проживания с ценами, не зависящими от числа проживающих, условия проживания аналогичны полностью меблированной квартире; в) гостиницы, имеющие прекрасно оформленные апартаменты, рассчитанные на очень богатых туристов.

**7. К какому типу относится отель, рассчитанный на проведение международных форумов, симпозиумов, конференций?**

- а) бизнес-отель;
- б) конгресс-отель;
- в) бутик-отель.

**8. Кто был основателем первой гостиничной сети в мире?**

- а) Цезарь Ритц;
- б) Кемонсон Уильсон;
- в) Буланже.

**10. Принадлежат ли все сетевые гостиницы одному владельцу?**

- а) да;
- б) нет.

**11. Минимальное количество гостиниц, входящих в сеть?**

- а) 10;
- б) 2;
- в) 50.

**12. Может ли франчайзинг пользоваться брэндом, логотипом и стандартами франчайзера после досрочного расторжения или окончания франшизы?**

- а) да;
- б) нет.

**13. Контракт на управление, как правило, заключается между:**

а) владельцами предприятия размещения и сертифицированным менеджером, специализирующимся на управлении гостиничным предприятием; б) заключается между владельцем предприятия и компанией, которая занимается профессиональным управлением гостиницами на данном сег-

менте рынка; в) туроператором и владельцами предприятия размещения, заключившими с принципалом договор на долгосрочную аренду ресурсов гостиницы.

**14. Система владения отдыхом (таймшер) это:**

а) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды; б) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течении определённого времени; в) система, позволяющая туристу долговременную аренду средства размещения по согласованию как с руководством предприятия размещения так и с туроператором, причем период аренды не должен иметь перерывов (времени, когда номер не занят туристом) в течение всего срока действия договора.

**15. На какой сегмент потребителей рассчитан «таймшер»?**

- а) на людей с высоким доходом;
- б) на людей со средним доходом;
- в) на людей не очень требовательных к качеству отдыха.

**16. Наибольшее количество номерного фонда располагает:**

- а) Северная Америка; б) Северная Африка; в) Европа.

**17. Самый крупный гостиничный консорциум в мире это:**

- а) Аккор; б) Бест Вестерн Интернэшнл; в) Регент.

**18. Имеются ли в России гостиницы, входящие в мировые сети? Если да, то какие:**

- а) да;
- б) нет.

**19. Меню «а ля карт» предполагает:**

а) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню; б) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения; в) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

**20. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу «шведский стол» состоит в:**

- а) самообслуживании; б) единой цене; в) минимизации отходов.

**6.1.2 Контрольные работы/ рефераты/ индивидуальные задания обучающемуся для ОФО и ЗФО**

Самостоятельная внеаудиторная работа (СРС) студентов дневного и заочного отделения осуществляется в следующих формах:

- ✓ подготовка к практическим занятиям;
- ✓ самостоятельное изучение тем дисциплины (электронное обучение) и написание краткого конспекта;
- ✓ подготовка к текущим контрольным мероприятиям (контрольные работы, тестовые опросы);

- ✓ выполнение домашних индивидуальных заданий - в соответствии с тематическим планом и БРС дисциплины;
- ✓ Выполнение контрольной работы для студентов ЗФО в соответствии с методическими указаниями, размещенными на образовательном портале КГПИ КемГУ - <https://moodle.nbikemsu.ru/> . Доступ к курсу открывается для студентов в период освоения дисциплины.

## 6.2. Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

### Перечень примерных вопросов к экзамену по дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства»

1. Гостиничное хозяйство России. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в РФ.
2. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела.
3. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
4. Международные гостиничные правила.
5. Российская классификация и типология гостиничных предприятий. Особенности системы классификации гостиниц.
6. Деловой этикет в индустрии гостеприимства.
7. Требования к гостиничным зданиям и помещениям.
8. Нормативные документы в сфере классификации гостиниц в РФ.
9. Служба эксплуатации номерного фонда. Состав и функции.
10. Классификация средств размещения туристов ВТО.
11. Требование к персоналу в индустрии гостеприимства.
12. Цели и функции маркетинга в индустрии гостеприимства.
13. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
14. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии классификации гостиниц.
15. Гостиница: понятие, типы и их характеристика.
16. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
17. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
18. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
19. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
20. Формы организации питания в индустрии гостеприимства.
21. Использование информационных технологий в индустрии гостеприимства.
22. Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства.
23. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.
24. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
25. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса и индустрии питания в гостиничном хозяйстве.
26. Инновационные подходы в организации индустрии питания и тенденции улучшения качества услуг питания в гостиничном бизнесе.
27. Факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса. Общие требования к средствам размещения.
28. Понятие и особенности гостиничной услуги. Основные и дополнительные услуги гостиничных предприятий.
29. Основные этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
30. История гостеприимства России. Развитие индустрии гостеприимства в Кемеровской области.
31. Принципы гостеприимства. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства («гостеприимство», «гостиница» и т.д.).
32. Основные сегменты индустрии гостеприимства, их характеристика.

33. Требование к персоналу в индустрии гостеприимства.
34. Классификация средств размещения.
35. Типы гостиничных предприятий и их классификация в России и за рубежом.
36. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии оценки.
37. Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов.
38. Национальные системы классификации на примере разных стран.
39. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
40. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России.
41. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
42. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц.
43. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление, объединения взаимного информирования, независимые гостиницы.
44. Таймшер. Достоинства и недостатки.
45. Предприятия общественного питания: история развития, современное состояние.
46. Предприятия общественного питания: понятие, типы, класс, классификация.
47. Специальные формы организации питания в индустрии гостеприимства.
48. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства.
49. Основные направления развития санаторно-курортных и рекреационных отраслей.
50. Специфика организации обслуживания туристов в курортных зонах.

#### **Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины**

Составители: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления,  
Ващенко А.Ю., доцент кафедры экономики и управления.