

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

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.
«16» января 2025 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 2025

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 № 6 от «16» января 2025 г.)

для ОПОП 2024 года набора на 2025 / 2026 учебный год

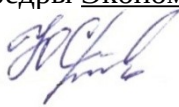
по направлению подготовки Гостиничное дело
(код и название направления подготовки / специальности)

направленность (профиль) программы Гостиничная деятельность

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и экономики (протокол методической комиссии факультета № 4 от «16» января 2025 г.)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Экономики и управления

протокол № 5 от «25» декабря 2024 г. —



— Ю.Н. Соина-Кутищева

Оглавление

1 Цель дисциплины.....	3
1.1 Формируемые компетенции.....	3
1.2 Индикаторы достижения компетенций.....	3
1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....	3
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	5
3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины.....	5
3.1 Учебно-тематический план.....	5
3.2. Содержание занятий по видам учебной работы.....	6
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	10
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины. .	12
5.1 Учебная литература.....	12
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины.....	12
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы....	13
6 Иные сведения и (или) материалы.....	13
6.1.Примерные темы и варианты письменных учебных работ.....	13
6.1.2 Контрольные работы/ рефераты/ индивидуальные задания обучающемуся для ОФО и ЗФО.....	19
6.2. Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации.....	19

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, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: - основные понятия индустрии гостеприимства, сферы услуг; - роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом; - основные этапы становления и развития индустрии гостеприимства в России, Европе, США; - типы средств размещения и их характеристику; типы классификаций гостиничных предприятий; - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организационную структуру управления в индустрии гостеприимства; современные тенденции управления; - законодательную базу деятельности гостиничных предприятий; - структуру гостиничного предприятия и функции основных служб; - функции и типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства; - квалификационные требования к персоналу в индустрии гостеприимства; - основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: - анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России и за рубежом; - отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий; - определять классификацию гостиниц и номеров, типы и виды гостиничных предприятий; - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания;

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		- организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию. Владеть: - теоретическими основами гостеприимства; - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения; - навыками применения стандартов обслуживания в индустрии; - методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.

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	Кол-во часов	
	ОФО	ЗФО
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

№ нед ели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоё мкость (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.)
	Всего:	144				6	4	125+9	

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)
Текущая учебная работа ЗФО				
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
Итого по текущей работе в семестре				51 - 100

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)
Итого по текущей работе в семестре	51	100

*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 правильный 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. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаяева, 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
615 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации; Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор, акустическая система (колонки). Используемое программное обеспечение: UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
610 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий семинарского (практического) типа. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP 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). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19

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
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:

1. Что является критерием для присвоения гостиничному	а) архитектура и ландшафт; б) набор услуг; в) качество процесса обслуживания клиентов;
---	--

комплексу той или иной категории	d) наличие рекреационных услуг
2. Классификация средств размещения гостей, принятая в России	a) система букв; b) система разрядов; c) система звезд; d) отсутствует
3. Какой номер не относится к номерам высшей категории?	a) студия; b) апартамент; c) люкс; d) семейный
4. Средства размещения в России – это...	a) любые объекты, предназначенные для временного проживания туристов; b) совокупность гостиничных предприятий; c) любые заведения (кроме гостиниц), предоставляющие места для ночлега туристам; d) Помещения используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения
5. Какие профессиональные сферы деятельности включает в себя индустрия гостеприимства	a) туризм, размещение, питание, транспорт; b) туроператоры, турагенты, гостиницы, рестораны; c) размещение, питание, транспорт, досуг;
6. На основании, какого документа определяется категория гостиницы в России?	a) ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц b) Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения. (Приказ Минэкономразвития от 21.06.2003 №197) c) ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. d) Система классификации гостиниц и других средств размещения (утв. приказом Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. N 86). 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.
7. Место индустрии гостеприимства в системе отраслей народного хозяйства России:	a) отрасль гостеприимства имеет тесную взаимосвязь только с туристским бизнесом; b) индустрия гостеприимства связана только с развитием транспортной инфраструктуры; c) развитие этой отрасли способствует развитию практически всех отраслей народного хозяйства России, начиная от легкой промышленности, машиностроения, кончая развитием производства сельскохозяйственной продукции; d) работает в автономном режиме.
8. Какие службы имеются в организационной структуре мини-отеля?	a) административная и коммерческая; b) служба портье, служба бронирования, служба питания, служба коммерческая, финансовая, служба МТО, служба управления персоналом; c) служба приема и размещения, служба уборки, администрация ;

9. Основные преимущества франчайзинга в ГРК.	а) Снижение фактора риска при создании гостиниц, использование франшизы получателем торговой марки от франчайзера, повышение качества услуг, централизованный маркетинг и бронирование; б) Только снижение фактора коммерческого риска; с) Использование фирменных стандартов; д) Нет особых преимуществ.
10. Какие формы управления гостиницами распространены в мировой практике?	а) контрактное управление, управление владельцем, управление на основе франшизы; б) управление владельцем, акционерами; с) только менеджерами, нанимаемыми по контракту; д) гостиничные сети.
11. Какие цели стоят перед организаторами гостиничных цепей?	а) стремление к стандартизации услуг, к узнаваемости гостиниц, к снижению издержек на снабжение и обучение, повышение прибыли; б) стремление к узнаваемости и повышению прибыли; с) стандартизация услуг и повышение качества
12. Коллективное средство размещения – это	а) 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; б) 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). с) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов; д) Помещения, имеющие не менее пяти номеров и используемые организациями различных организационно-правовых форм и индивидуальными предпринимателями для предоставления услуг размещения
13. Основной производитель гостиничного продукта:	а) дирекция гостиницы; б) руководитель службы приема и размещения; с) горничная.
14. Какое из нижеуказанных определений характеризует таймшер?	а) Покупка жилого помещения, которое владелец затем сдает другим лицам на то время, пока он сам там не живет. б) 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. с) Покупка права использования жилого помещения на определенный период в течение каждого года. д) Всё указанное выше является примерами таймшера.
15. Наличие медицинского кабинета обязательно для гостиниц от..	а) 2 звезд б) 3 звезд с) 4 звезд д) 5 звезд
16. Гостиничные комплексы, помещения и номерной фонд в которых продан индивидуальным владельцам,	а) Кондоминиум б) Таймшерные отели с) Кондоминиумы и таймшерные отели д) Отели постоянного проживания

проживающим или сдающим в аренду эти помещения отдыхающим - это ...	
--	--

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 не вещественных 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) Неосвязаемость,, изменчивость, неразрывность производства и потребления.

4. Назовите принципиальные отличия следующих понятий:

- а) средства размещения гостиничного типа – специализированные средства размещения;
- б) студия – сюит;
- 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. Апарт-отели 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 квартирного 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 брендом, 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 сегменте 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. Требования 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.