

АННОТАЦИЯ **по дисциплины «Индустрия гостеприимства»** **(заочная форма обучения)**

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 14 часов аудиторной нагрузки: лекционных 4 ч., практических 10 ч.; 85 часа самостоятельной работы, ИКР – 0,3 ч., подготовка и сдача экзамена – 8,7 часов).

Цель дисциплины: дать студентам общее представление о функционировании индустрии гостеприимства как части сферы услуг.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов системные знания в сфере гостеприимства;
- изучить исторические аспекты и современные тенденции развития индустрии гостеприимства в мире и в России;
- рассмотреть организационные и производственные структуры предприятий гостеприимства;
- изучить специфику ресторанного производства;
- изучить особенности предоставления услуг индустрии развлечений;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию туризма.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» относится к обязательным дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана, изучается на 4 курсе. Индустрия гостеприимства – это комплексная сфера деятельности работников, удовлетворяющих запросы и пожелания туристов. В структуру индустрии гостеприимства входят предприятия размещения, общественного питания, индустрии развлечений, а также туристические и транспортные предприятия. Будущему специалисту в сфере сервиса крайне необходимо знать особенности функционирования каждой группы предприятий, а также характера их взаимодействия.

Дисциплина «Индустрия гостеприимства» является одной из фундаментальных в процессе подготовки кадров для сферы услуг. Изучение теоретических основ и современных проблем и тенденций индустрии гостеприимства дает возможность студенту владеть знаниями в области предоставления гостиничных услуг – обязательной составляющей любого турпродукта.

Изучение тем курса тесно связано с другими общепрофессиональными дисциплинами и дисциплинами специализации. Оно предполагает опору на знания по другим предметам: Основы менеджмента, Основы маркетинга, Организация туризма, Экономика отрасли, Экономика предприятия, "Предпринимательство в сфере туризма и сервиса" и др..

Требования к уровню освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и овладевает следующими компетенциями: ОПК-2, ОПК-3.

В результате изучения дисциплины специалист должен:

Знать:

- базовые технологии функционирования предприятий индустрии гостеприимства: гостиничные, туристские, транспортные, развлекательные предприятия, предприятия общественного питания;
- требования к предприятиям индустрии гостеприимства разных типов и категорий;

– знать технологии организации обслуживания в предприятиях основных направлений индустрии гостеприимства.

Уметь:

– организовывать деятельность предприятий индустрии гостеприимства в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов (стандартов, правил);

– обосновать набор предоставляемых услуг в связи с видом и категорией предприятия индустрии гостеприимства.

Владеть:

– методами оценки качества предоставляемых услуг на предприятиях индустрии гостеприимства;

– методами проведения консультационной работы с потребителями услуг с целью согласования вида, формы и объема процесса сервиса в предприятиях индустрии гостеприимства.

Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Основы индустрии гостеприимства.

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р	Всего
		Лекции	Практ.		
1.	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления.		1	4	5
2.	Сущность и специфика услуг: гостиничные, туристические, транспортные, услуги общественного питания и развлечения.	0,5	1	8	9,5
3.	История развития индустрии гостеприимства			12	12
4.	Модели организации гостиничного бизнеса. Классификация средств размещения. Виды гостиниц.			9	9
5.	Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.	1	2	12	15
6.	Современные тенденции развития гостиничного бизнеса. Глобализация и централизация в гостиничном бизнесе.	1	2	10	13
7.	История развития индустрии питания. Классификация ресторанов. Типы ресторанов.	0,5	1	10	11,5
8.	Роль и место транспортных услуг в индустрии гостеприимства. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства.	0,5	1	10	11,5
9.	Роль и место развлекательных услуг в индустрии гостеприимства. Особенности формирования и потребления развлекательных услуг.	0,5	2	10	12,5
	ИТОГО	4	10	85	99

Изучение дисциплины заканчивается аттестацией в форме экзамена.

Основная литература:

1. Загорская Л.М. Теория и практика социально-культурного сервиса: учебное пособие. – Новосибирск, НГТУ, 2013. – 78 с. // <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228892&sr=1>.

2. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // https://e.lanbook.com/book/53306#book_name.

3. Кусков А.С. Транспортное обеспечение в туризме: учебник / А.С. Кусков, Ю.А. Джаладян. – М.: Кнорус, 2015. – 256 с. // https://e.lanbook.com/book/53308#book_name.

4. Неретина Т.Г. Основы сервисной деятельности: учебное пособие. – М.: Флинта, 2014. – 168 с. // https://e.lanbook.com/book/44300#book_name.

5. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с. // <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
6. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: учебное пособие. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767>.

Автор: Миненкова Вера Владимировна
кандидат географических наук, доцент, зав. кафедрой экономической,
социальной и политической географии ФГБОУ ВО «КубГУ»