



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОП

Овчаренко Н.П.

«16» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Департамента туризма и гостеприимства

Овчаренко Н.П.

«16» декабря 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика
Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(Международное гостеприимство)
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 июня 2017 г. № 558

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента туризма и гостеприимства, протокол от «16» декабря 2020 г. № 2/1

Директор Департамента туризма и гостеприимства канд. техн. наук, доцент Н.П. Овчаренко

Составитель: Н.П. Овчаренко, канд. техн. наук, доцент

Владивосток
2020

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

Аннотация дисциплины

Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётные единицы / 180 академических часов. Является дисциплиной обязательной части, изучается на 1 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 9 часов, практических 18 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 36 часов, контроль - 45 часов (подготовка к экзамену), в рамках дисциплины предусмотрен онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей»- 72 часа.

Язык реализации: русский.

Цель:

Сформировать способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Задачи:

- сформировать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства;
- рассмотреть тенденции развития мировой и отечественной индустрии
- проанализировать особенности управления предприятиями индустрии уделить внимание процессам продвижения услуг в индустрии гостеприимства;
- научить студентов использовать полученные теоретические знания на практике и в процессе проведения тренинговых занятий;
- сформировать понимание экономики туризма и гостеприимства;
- изучить отраслевые и региональные особенности функционирования рынка туристских и гостиничных услуг;
- сформировать стратегическое мышление в сфере индустрии гостеприимства.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции, на основе обучения в бакалавриате (43.03.03 Гостиничное дело)

УК-3-способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-5-способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-6-способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, ПК-1- способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания, ПК-3- способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса, ПК-4 осуществлять коммуникации с потребителями услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам», ПК-5- способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, полученные в результате изучения дисциплин «Soft Skills в индустрии туризма и гостеприимства», «Управленческое мышление», «Введение в дисциплинарные картины мира», «Индустрия гостеприимства», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Гостиничный менеджмент».

Обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как «Рынок гостиничных услуг стран АТР», «Управление гостевым сервисом», «Управление продажами и доходностью гостиниц», «Креативность и инновации в индустрии туризма и гостеприимства», формирующих компетенции УК-2- способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, УК-3- способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, УК-5- способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, ОПК-3- способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, ПК-1-способен осуществлять планирование,

МР-ДВФУ-844/2-2021

организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, ПК-2- способен управлять внедрением инновационных технологий, новых форм обслуживания в рамках концепции устойчивого развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, ПК-3- способен управлять проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания, ПК-4-способен эффективно взаимодействовать с собственниками, партнёрами по бизнесу и другими стейкхолдерами.

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика», соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплинам)
Управление	ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;
			Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания

		ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает: принципы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Результаты обучения на данной дисциплине также формируются в рамках других дисциплин, таких как «Стратегическое планирование и прогнозирование гостиничного бизнеса», «Управленческая экономика», «Управление сотрудниками в инновационной экономике».

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика» применяются дистанционные образовательные технологии онлайн – курсы «Менеджмент для

менеджеров отелей», «Управление сотрудниками в инновационной экономике», «Психология коммуникаций», и методы / активного / интерактивного обучения.

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства

Задачи:

- дать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства;
- рассмотреть тенденции развития мировой и отечественной индустрии
- проанализировать особенности управления предприятиями индустрии
- уделить внимание процессам продвижения услуг в индустрии гостеприимства;
- научить студентов использовать полученные теоретические знания на практике и в процессе проведения тренинговых занятий;
- ознакомить с основными понятиями в экономике туризма и гостеприимства;
- изучить отраслевые и региональные особенности функционирования рынка туристских и гостиничных услуг.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётные единицы / 180 академических часов. Является дисциплиной обязательной части, изучается на 1 курсе и завершается экзаменом. Учебным планом предусмотрено проведение лекционных занятий в объеме 9 часов, практических 18 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 36 часов, контроль - 45 часов (подготовка к экзамену), в рамках дисциплины предусмотрен онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей»- 72 часа.

Язык реализации: русский.

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика», соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплинам)
Управление	ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и	Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления

	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	общественного питания	<p>организациями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: принципы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

			Умеет: осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	--	---

II. Трудоёмкость дисциплины и виды учебных занятий по дисциплине

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Структура дисциплины:

Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Контроль	
1	Индустрия туризма и гостеприимства как объекты научного исследования	1	9						рейтинг
2	Понятийный аппарат в сфере индустрии туризма и гостеприимства	1			2				рейтинг
3	Индустрия гостеприимства и туризма как комплексный объект изучения	1			4				рейтинг
4	Современный рынок труда в индустрии гостеприимства и туризма и его прогнозы	1			4				рейтинг
5	Индустрия гостеприимства и туризма и устойчивое развитие	1			4				рейтинг
6	Международный опыт глобальные тенденции в сфере индустрии гостеприимства и туризма	1			4				рейтинг
7	онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей»	1				72			рейтинг

	Итого		9	-	18	72	36	45	экзамен
--	-------	--	---	---	----	----	----	----	---------

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Индустрия туризма и гостеприимства как объекты научного исследования

Тема 1. Современное состояние научно-методического обеспечения туристской деятельности в Российской Федерации

Туризм как объект научного исследования. Основные понятия в сфере туризма. Несовершенство дефиниций основных категорий туризма: международная и российская практика. Классификация туристских организаций. Роль туризма в социально-экономическом развитии территорий. Всемирная туристская организация: цели и задачи работы, этапы становления, основные нормативно-правовые акты.

Тема 2. Организация туристской деятельности в РФ

Понятие регионального туристского комплекса. Схема организации туристской деятельности в РФ. Органы регулирования туристской деятельности в РФ: структура органов государственного регулирования, цели и задачи государственного регулирования развития туризма.

Тема 3. Гостеприимство как объект научного исследования.

Гостеприимство как объект научного исследования. Основные понятия в сфере гостеприимства. Несовершенство дефиниций основных категорий сферы гостеприимства: международная и российская практика. Роль индустрии гостеприимства в социально-экономическом развитии субъектов РФ. Классификация предприятий сферы гостеприимства. Государственное регулирование работы коллективных средств размещения в РФ.

Раздел 2. Анализ эффективности развития индустрии гостеприимства и туризма

Тема 4. Оценка результатов функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма

Проблемы организации измерения результатов деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Основные показатели оценки работы

предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Организация статистических исследований в сфере гостеприимства и туризма в РФ.

Тема 5. Основные направления совершенствования научно-методического обеспечения функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма и повышения эффективности государственного регулирования этой сферы

Основные требования к государственному регулированию экономики: понятие и цель государственного регулирования экономики, основные

задачи и формы государственного регулирования экономики. Опыт государственного регулирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма в мире. Направления совершенствования государственного регулирования сферы гостеприимства и туризма в РФ.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое занятие 1.

Понятийный аппарат в сфере индустрии туризма и гостеприимства

Рассматриваемые вопросы: туризм, гостеприимство, индустрия гостеприимства, услуга, услуга нематериальная, свойства нематериальной услуги. Структура индустрии туризма и гостеприимства. Анализ содержания основных понятий сферы гостеприимства в нормативно-правовой базе РФ. Виды, классификация предприятий гостеприимства. Понятие и классификация коллективных средств размещения. Роль коллективных средств размещения в социально-экономическом развитии региона.

Практическое занятие 2.

Индустрия гостеприимства и туризма как комплексный объект изучения

Проблемы Российского гостиничного бизнеса: «болезни роста». Индикаторы «роста». Низкий профессионализм- недостаток теоретических и практических знаний, низкий уровень подготовленности менеджеров. Низкое качество российского продукта: отсутствие культуры обслуживания в российских гостиницах, не позволяющее эффективно продавать данные услуги. Отсутствие информации о ситуациях в регионах России. Низкая культура корпоративных отношений. Инвестиции в гостиничный бизнес. Плохая городская инфраструктура. Сезонность. Ассортимент и качество дополнительных услуг. Не совершенное ценообразование. Не развитая система гибкого ценообразования. Взаимодействие между туроператорами (турагентами) и гостиницами. Неэффективная организация труда. Цифровые технологии и цифровая трансформация гостиниц.

Практическое занятие 3.

Современный рынок труда в индустрии гостеприимства и туризма и его прогнозы

Вопросы для обсуждения.

Каковы основные идеи развития образования в сфере индустрии туризма и гостеприимства?

Пояснить понятие диверсификации образовательных программ.

Что такое академическая мобильность?

В чем преимущество совместных образовательных программ?
Систем непрерывного туристского образования.
Этапы планирования карьеры в процессе профессиональной подготовки.
Сформировать свой «Паспорт карьеры».
Основные категории знаний.
Тенденции развития туристского образования в условиях глобализации?

Практическое занятие 4.

Индустрия гостеприимства и туризма и устойчивое развитие

Вопросы для обсуждения.

Исторические предпосылки возникновения концепции устойчивого развития и ее основные принципы.

Программные документы, принятые на конференции в Рио в 1992 году и на саммите в Йоханнесбурге в 2002 году. В чем их историческое значение?

В чем особенности перехода Российской Федерации на путь устойчивого развития?

Что понимается под устойчивым развитием туризма?

Принципы устойчивого развития туризма.

Систему экологического менеджмента с позиции устойчивого развития туризма.

Технологиям развития устойчивого туризма?

Индикаторами устойчивого развития туризма?

Роль индикаторов устойчивого развития туризма в проектировании и функционировании туристских дестинаций?

Практическое занятие 5.

Международный опыт глобальные тенденции в сфере индустрии гостеприимства и туризма

#1 — виртуальные сообщества социальные сети оказали сильное влияние на клиентов;

#2 — экономика совместного потребления;

#3 — системы интернет-бронирования отелей;

#4 — Диджитал коммуникация с гостем;

#5 — бум глобального туризма;

#6 — экономика опыта и впечатлений;

#7 — управление доходами;

#8 — Профессионализация и профессиональная этика;

#9 — разрыв в спросе разных поколений;

#10 — жизнеспособность в бережно отношении к окружающей среде.

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

Лабораторные работы не предусмотрены

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства *	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Индустрия туризма и гостеприимства как объекты научного исследования	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	УО-1 ПР-1	рейтинг
2	Понятийный аппарат в сфере индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: принципы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	УО-1 ПР-1	рейтинг
3	Индустрия гостеприимства и туризма как комплексный объект изучения	ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа,	Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического	УО-1 ПР-1	рейтинг

		<p>моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>		
4	<p>Современный рынок труда в индустрии гостеприимства и туризма и его прогнозы</p>	<p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>УО-1 ПР-1</p>	<p>рейтинг</p>
5	<p>Индустрия гостеприимства и туризма и устойчивое развитие</p>	<p>ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы</p>	<p>УО-1 ПР-1</p>	<p>рейтинг</p>

			стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания		
6	Международный опыт глобальные тенденции в сфере индустрии гостеприимства и туризма	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	УО-1 ПР-1	рейтинг
7	Онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей».	ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; Умеет: формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	ПР-1	рейтинг
		ОПК-2.2 Использует основные методы и	Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и		

		приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		
		ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: принципы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания		

* Рекомендуемые формы оценочных средств: 1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); 2) технические средства контроля (ТС); 3) письменные работы (ПР): тесты (ПР-1), контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6).и т.п. (список может быть дополнен в соответствии со спецификой ОПОП и внутренней нормативной документацией ДВФУ).

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда

последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Онлайн-курс «Менеджмент для менеджеров отелей».

<https://stepik.org/course/58647/promo?auth=login#toc>

Название модуля	Краткое описание модуля	Вид контроля	Срок выполнения
Менеджмент как вид деятельности в системе управления отелями	Содержание понятий «менеджмент» и «менеджер» Основные подходы к управлению предприятиями гостиниц Функции гостиничного менеджмента	Тестирование по 1 модулю. Часть 1 Тестирование по 1 модулю. Часть 2	1 неделя с начала занятий
Принципы организационного построения гостиничного предприятия	Организационная структура управления гостиничным предприятием Основные виды организационных структур управления Особенности организационных структур управления в гостиницах	Тестирование по 2 модулю	2 неделя с начала занятий
Управление бизнес-процессами в гостиницах	Понятие, сущность и разработка бизнес-процессов в гостинице Взаимосвязь бизнес-процессов с орг. структурой и функциями Технологический цикл обслуживания в гостинице	Тестирование по 3 модулю. Часть 1 Тестирование по 3 модулю. Часть 2	3 неделя с начала занятий
Эффективность управления гостиничным предприятием	Ценообразование и себестоимость гостиничных продуктов и услуг Оценка эффективности	Тестирование по 4 модулю. Часть 1 Тестирование по 4 модулю. Часть 2	4 неделя с начала занятий

	управления предприятием Управление финансовой устойчивостью гостиничных предприятий		
Итоговое тестирование			5 неделя с начала занятий

VII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Абрамов, В. С. Стратегический менеджмент: учебник и практикум для вузов / В. С. Абрамов, С. В. Абрамов; под редакцией В. С. Абрамова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 444 с. – URL: <https://urait.ru/bcode/477973>
2. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов.: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. – Москва: КноРус, 2019. – 165 с. – (бакалавриат). – URL: <https://book.ru/book/931087>
3. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва: Юрайт, 2020. – 98 с. – (Высшее образование). – <https://urait.ru/bcode/457038>
4. Гостиничный менеджмент.: учебное пособие / Федулин А.А., под ред. и др. – Москва: КноРус, 2019. – 426 с. – (бакалавриат). – URL: <https://book.ru/book/932515>
5. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. – М.: АльфаМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 384 с. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/473497>
6. Гостиничное дело: словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 247 с. – (Библиотека словарей ИНФРА-М). – <https://znanium.com/catalog/product/1003173>
7. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 296 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/93537.html>
8. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н.

Кнышова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 400 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>

9. Коммуникации в гостиничном бизнесе: учебное пособие / составители Л. А. Васильева [и др.]. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 96 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/76813.html>

10. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум: учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. – 120 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1079340>

11. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 449 с. – URL: <https://urait.ru/bcode/475785>

12. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности: учебник для бакалавров / Е. Г. Радыгина. – Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 165 с. – URL: <https://doi.org/10.23682/99991https://www.iprbookshop.ru/99991.html>

13. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. – Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. – 176 с. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

14. Руденко, Л.Л. Сервисная деятельность: учебное пособие/ Л.Л. Руденко – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 208 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/75199.html>

15. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 136 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082438>

16. Шумакова Е.В. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие/ Е.В. Шумакова. – Казань: Бук, 2021. – 102 с. https://elibrary.ru/download/elibrary_44911002_92931344.pdf

Дополнительная литература

1. Абазян А.Г. Основные стратегические направления развития гостиничного бизнеса / А.Г. Абазян, В. Калинина // Курорты. Сервис. Туризм. – 2018. – № 2 (39). – С. 6-11. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36491529>

2. Вотинцева, Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 299

с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <https://znanium.com/catalog/product/982341>

3. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 352 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1082307>

4. Мальшина, Н.А. Сервисология. Потребности человека [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Н.А. Мальшина, Н.И. Ермакова. – М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. – 144 с. <http://www.iprbookshop.ru/62607.html>

5. Некрасова О.Л. Механизм формирования стратегии управления кадровым потенциалом предприятия гостиничного хозяйства // Вестник Донецкого национального университета. Серия В, Экономика и право. – 2016. – № 2. – С. 86-91. – Электрон. копия доступна в науч. электрон. б-ке eLibrary. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32658075>

6. Нуруллина, Г.Н. Современные производственные структуры предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нуруллина Г.Н., Богданова В.И. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 89 с. <http://www.iprbookshop.ru/79512.html>.

7. Сервис: организация, управление, маркетинг: учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитоновна. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 249 с. – ISBN 978-5-394-03140-3. – <https://znanium.com/catalog/product/1081771>

8. Сервисология: учебное пособие / Н.Н. Даниленко, Н.В. Рубцова. – Москва: КноРус, 2017. – 219 с.: – <https://www.book.ru/book/920197>

9. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 280 с. – (Высшее образование). – URL: <https://urait.ru/bcode/447423>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотечные ресурсы ДВФУ <https://www.dvfu.ru/library/>.
2. Нормативно-правовые документы <http://www.consultant.ru/>)
3. Всемирная туристская организация http://www.unwto.org/index_r.php
4. Институт научной информации по общественным наукам РАН <http://www.inion.ru/>
5. Информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru>

6. Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>
7. Медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
8. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
9. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
10. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>
11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса используется следующее программное обеспечение: Microsoft Office (PowerPoint, Word), Open Office, Skype, программное обеспечение электронного ресурса сайта ДВФУ, включая ЭБС ДВФУ.

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующие информационно справочные системы: ЭБС ДВФУ, Консультант плюс, библиотеки, ресурсы и порталы по философии, электронная библиотека диссертаций РГБ, Научная электронная библиотека eLIBRARY, электронно-библиотечная система издательства «Лань», электронная библиотека "Консультант студента", электронно-библиотечная система IPRbooks, информационная система "ЕДИНОЕ ОКНО доступа к образовательным ресурсам", базы данных ИНИОН (Института научной информации по общественным наукам), и доступ к Антиплагиату в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, доступ к электронному заказу книг в библиотеке ДВФУ, доступ к нормативным документам ДВФУ.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение контрольных и творческих работ.

Освоение дисциплины «Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех

практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Индустрия гостеприимства и туризма: теория и практика» является экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
G434	компьютеры типа Lenovo C360G-i34164G500UDK с лицензионными программами Microsoft Office 2010 и аудиовизуальными средствами проектор Panasonic DLPPProjectorPT-D2110XE, плазма LG FLATRON M4716CCBAM4716CJ. Для выполнения самостоятельной работы студенты в жилых корпусах ДВФУ обеспечены Wi-Fi.	Lingvo x6 Academic Concurrent FineReader 12 Corporate Academic Campus 500 Inventor Professional 2020 AutoCAD 2020 REVIT 2019 Mudbox 2018 MAYA 2018 REVIT 2018 AutoCAD 2018 3DS MAX 2018 Autocad 2017 Inventor Professional 2017 Turtle For Maya Premium 2016 Maya Mental Ray 1 Package 2016 MAYA 2016 VideoStudio Pro x10 Lite CorelDraw SPSS Amos SPSS Statistics Premium Campus Edition Mathcad Extensions 14.0 Academic Mathcad License 14.0 MathCad Education University Edition Micromine Windows Edu Per Device 10 Education Win EDU E3 Per User AAD O365 EDU A1 Microsoft 365 Apps for enterprise EDU

		Prompt Все словари Prompt Translation Server 10 Standart SolidWorks Campus 500 ThermoCalc Компас 3D Система прочностного анализа v16 Компас 3D модуль ЧПУ. Токарная обработка v16 Интермех Интеллект 4.7.4 Total Academic Headcount (подписка на установку всех пакетов)

Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонды оценочных средств представлены в приложении.