

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа дисциплины (модуля),
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы бакалавриата
по направлению подготовки
38.03.02 Менеджмент,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основы индустрии гостеприимства

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных
предприятий

Форма обучения: Очная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде
электронного документа выгружена из единой
корпоративной информационной системы управления
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 314524
Подписал: заведующий кафедрой Федякин Иван
Владимирович
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Целью освоения дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» является формирование у студентов системы знаний об основах функционирования объектов индустрии гостеприимства, а также о мировом и отечественном опыте организации и управления гостиничными, ресторанными и другими предприятиями индустрии гостеприимства. Студент будет ознакомлен с теоретическими основами проектирования функциональных процессов ресторанов, гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Задачами освоения дисциплины «Основы индустрии гостеприимства» являются:

дать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства;

познакомить с историческими этапами формирования мировой индустрии гостеприимства;

рассмотреть тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства;

рассмотреть нормативно–правовую базу регулирования международной и российской индустрии гостеприимства;

проанализировать особенности управления предприятиями индустрии гостеприимства;

уделить внимание процессам продвижения услуг в индустрии гостеприимства;

научить студентов использовать полученные теоретические знания на практике и в процессе проведения тренинговых занятий.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

ПК-5 - Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать

основные виды деятельности предприятий индустрии гостеприимства; теоретические основы, современные технологии сервисного обслуживания.

Уметь

внедрять современные технологии обслуживания на различные типы предприятий индустрии гостеприимства. выявлять особенности моделей гостеприимства 4-х основных регионов мира на примере ресторанов, гостиниц и др. предприятий индустрии гостеприимства.

Владеть

навыками профессионального сервисного обслуживания с практическим знанием функциональных процессов ресторанов, гостиниц и других предприятий индустрии гостеприимства.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц (108 академических часа(ов)).

3.2. Объем дисциплины (модуля) в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Тип учебных занятий	Количество часов	
	Всего	Сем. №5
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	46	46
В том числе:		
Занятия лекционного типа	16	16
Занятия семинарского типа	30	30

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 62 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при

ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

4. Содержание дисциплины (модуля).

4.1. Занятия лекционного типа.

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
1	Тема 1. Введение в индустрию гостеприимства. Индустрия гостеприимства: основные характеристики. Терминология, необходимая для изучения курса. Современное состояние мировой индустрии гостеприимства и основные тенденции развития.
2	Тема 2. Факторы развития индустрии гостеприимства. Взаимодействие двух основных групп факторов. Внешние факторы, влияющие на развитие ИГ. Внутриотраслевые факторы и их влияние.
3	Тема 3. Средства размещения как основной тип предприятий индустрии гостеприимства. Гостиничные предприятия в структуре индустрии гостеприимства. Международная классификация. Рынок гостиничных услуг в России.
4	Тема 4. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Независимые гостиницы. Гостиничные цепи. Гостиничные ассоциации и другие добровольные объединения.
5	Тема 5. Предприятия общественного питания в ИГ. Понятие, классификация предприятий питания. Особенности их функционирования. Современные тенденции в обслуживании гостей предприятий питания.
6	Тема 6. Индустрия развлечений. Определение понятия. Структура институций индустрии развлечений. Основные направления и задачи.
7	Тема 7. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства. Роль транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. Особенности обслуживания на различных видах транспорта.
8	Тема 8. Основные проблемы HR на предприятиях ИГ и пути их решения. Особенности работы и подготовка кадров в индустрии гостеприимства. Рынок вакансий. Основные требования работодателей.

4.2. Занятия семинарского типа.

Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Введение в индустрию гостеприимства. Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) первой вводной (установочной) лекции. Разъяснение требований к выполнению домашних индивидуальных или групповых заданий. Опрос по результатам изучения терминологического аппарата.
2	Факторы развития индустрии гостеприимства. Занятие проходит в форме коллоквиума: обсуждение сообщений студентов по заданным им заранее темам по истории индустрии гостеприимства. Тест на знание внешних и внутренних факторов индустрии гостеприимства.
3	Средства размещения как основной тип предприятий индустрии гостеприимства. Обсуждение (групповая дискуссия) материала лекции по текущей теме. Практическое занятие по анализу рынка средств размещения в РФ.
4	Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Ответы на вопросы по лекции (устный опрос и обсуждение). Тест на знание различных форм гостиничных объединений.
5	Предприятия общественного питания в ИГ. Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями по основным видам предприятий. Обзор и коллективное обсуждение 50 лучших ресторанов мира по версии журнала The Restaurant Magazine.
6	Индустрия развлечений. Опрос на знание структуры индустрии развлечений и ее задач. Заслушивание докладов о современном состоянии предприятий индустрии развлечений.
7	Транспортные услуги в индустрии гостеприимства. Занятие проводится в форме презентаций по докладам с целью изучения особенностей обслуживания пассажиров на различных видах транспорта. Ответы на вопросы по лекции.
8	Основные проблемы HR на предприятиях ИГ и пути их решения. Коллективное обсуждение (групповая дискуссия) материалов лекции по данной теме. Практическое занятие по обзору и анализу рынка вакансий и основных требований работодателей. Анализ собственных знаний, умений и навыков.

Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к практическим занятиям по теме 1: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
2	Подготовка к практическим занятиям по теме 2: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. Подготовка к тестированию.
3	Подготовка к практическим занятиям по теме 3: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
	подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
4	Подготовка к практическим занятиям по теме 4: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии и тесту. Подготовка к тестированию.
5	Подготовка к практическим занятиям по теме 5: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
6	Подготовка к практическим занятиям по теме 6: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
7	Подготовка к практическим занятиям по теме 7: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии. подготовка индивидуальных докладов по выбранным темам.
8	Подготовка к практическим занятиям по теме 8: работа с лекционным материалом по теме. работа с рекомендованной литературой; самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников. подготовка к групповой дискуссии.
9	Подготовка к промежуточной аттестации.
10	Подготовка к текущему контролю.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие	http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44297
2	Сафонова М.Е. Основы индустрии гостеприимства. Учебное пособие. М., МИИТ 2013. 78 с.	НТБ РУТ (МИИТ)
3	Раппопорт А.В. История индустрии	НТБ РУТ (МИИТ)

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

Информационный портал Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (www.elibrary.ru); Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://window.edu.ru>); Научно-техническая библиотека РУТ (МИИТ) (<http://library.miit.ru>); Электронно-библиотечная система «Лань» - <https://e.lanbook.com>; «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>; <http://www.frontdesk.ru/> - сообщество профессионалов гостиничного бизнеса; Мировые гостиничные цепи URL: <http://wchains.com/hotels.html> Гостиничный интернет-портал Prohotel, URL: www.prohotel.ru

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Программное обеспечение не требуется.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения аудиторных занятий по дисциплине используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием: проектор, экран, персональный компьютер/ноутбук.

9. Форма промежуточной аттестации:

Зачет в 5 семестре.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы

Старший преподаватель кафедры
«Сервис и туризм»

Курачева Марина
Евгеньевна

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ
Председатель учебно-методической
комиссии

И.В. Федякин

М.В. Ишханян