

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол от
«16» июня 2021 г. № 8

Рабочая программа дисциплины
ВВЕДЕНИЕ В ГОСТИНИЧНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород
2021 год

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Введение в гостиничную деятельность» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.В.01) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Способен управлять своим временем, проявляет готовность к самоорганизации, планирует и реализует намеченные цели в профессиональной деятельности	<i>Знать</i> особенности системы профессиональной подготовки бакалавра по гостиничному делу в ННГУ и основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" <i>Уметь</i> осуществлять основные виды учебной деятельности, приобретать и развивать универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции	<i>Собеседование Практическое задание</i>
	УК-6.2. Демонстрирует интерес к учебе и готовность к продолжению образования и самообразованию, использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	<i>Знать</i> особенности системы профессиональной подготовки специалиста по гостиничному делу в ННГУ и основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" <i>Уметь</i> осуществлять основные виды учебной деятельности, приобретать и развивать универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции	<i>Собеседование Практическое задание</i>
	УК-6.3. Применяет знания о своих	<i>Знать</i> требования, сущность и социальную значимость профессии	

	личностно-психологических ресурсах, о принципах образования в течение всей жизни для саморазвития, успешного выполнения профессиональной деятельности и карьерного роста	специалиста гостиничного дела; факторы, влияющие на развитие карьеры в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Уметь</i> понимать сферу профессиональной деятельности, социальную значимость будущей профессии и ориентироваться в индивидуально-личностных причинах выбора профессии в сфере гостеприимства и общественного питания	
ПКР-1. Способен организовывать процесс оказания услуг предприятиям и сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.2. Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать</i> особенности работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их виды и роль в социально-экономической и политической жизни общества, тенденции развития гостеприимства в России и за рубежом; основные понятия, определения в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Уметь</i> ориентироваться в основных понятиях, связанных с гостиничной деятельностью и деятельностью организаций общественного питания <i>Владеть</i> необходимой профессиональной терминологией	<i>Собеседование Тест Практическое задание</i>

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ	5 ЗЕТ
Часов по учебному плану	180	180
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):	66	18
- занятия лекционного типа	32	8
- занятия семинарского типа	32	8
- КСР	2	2
самостоятельная работа	78	153
Промежуточная аттестация – экзамен	36	9

3.2. Содержание дисциплины

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 10 часов (очная форма) и 4 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- компетенции ПКР-1 - Способен организовывать процесс оказания услуг предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов включает:

- работу с литературой по темам курса;
- самостоятельное изучение тем дисциплины;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям;
- выполнение тестов;
- подготовку к экзамену.

Методические указания для обучающихся

Самостоятельная работа студентов направлена на углубленное изучение студентами материала дисциплины.

Цель самостоятельной работы - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Самостоятельная работа является наиболее деятельным и творческим процессом, который выполняет ряд дидактических функций: способствует формированию диалектического мышления, вырабатывает высокую культуру умственного труда, совершенствует способы организации познавательной деятельности, воспитывает ответственность, целеустремленность, систематичность и последовательность в работе студентов, развивает у них бережное отношение к своему времени, способность доводить до конца начатое дело.

Изучение понятийного аппарата дисциплины

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна быть подчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии. Лучшему усвоению и пониманию дисциплины помогут различные энциклопедии, словари, справочники и другие материалы, указанные в списке литературы.

Углубленное изучение тем

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и вопросов в целях более углубленного изучения дисциплины. Такой подход вырабатывает у студентов инициативу, стремление к увеличению объема знаний, выработке умений и навыков всестороннего овладения способами и приемами профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студента направлена на более глубокое усвоение теоретических основ, раскрытия сущности основных категорий дисциплины, изучения проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

Работа над основной и дополнительной литературой

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к нормативно-правовым актам, научным монографиям и материалам периодических изданий. Конспектирование – одна из основных форм самостоятельного труда, требующая от студента активно работать с учебной литературой и не ограничиваться конспектом лекций.

Студент должен уметь самостоятельно подбирать необходимую для учебной и научной работы литературу. При этом следует обращаться к предметным каталогам и библиографическим справочникам, которые имеются в библиотеках.

Для аккумуляции информации по изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. При этом если уже на первых курсах обучения студент определяет для себя наиболее интересные сферы для изучения, то подобная работа будет весьма продуктивной с точки зрения формирования библиографии для последующего написания дипломного проекта на выпускном курсе.

Самоподготовка к практическим занятиям

На семинарских занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать.

Для достижения этой цели необходимо:

- 1) ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;
- 2) осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;
- 3) изучить рекомендованную учебно-методическим комплексом литературу по данной теме;
- 4) тщательно изучить лекционный материал;
- 5) ознакомиться с вопросами очередного семинарского занятия;
- 6) подготовить краткое выступление по каждому из вынесенных на семинарское занятие вопросу.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ дисциплины, раскрытия сущности основных положений, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

При презентации материала на семинарском занятии можно воспользоваться следующим алгоритмом изложения темы: определение и характеристика основных категорий, эволюция предмета исследования, оценка его современного состояния, существующие проблемы, перспективы развития. Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в среде Power Point, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

Самостоятельная работа студента при подготовке к экзамену.

Контроль выступает формой обратной связи и предусматривает оценку успеваемости студентов и разработку мер по дальнейшему повышению качества подготовки современных менеджеров.

Промежуточной формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине «Введение в гостиничную деятельность» является экзамен.

Бесспорным фактором успешного завершения изучения является кропотливая, систематическая работа студента в течение всего периода изучения дисциплины. В этом случае подготовка к экзамену будет являться концентрированной систематизацией всех полученных знаний по данной дисциплине.

В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к экзамену по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса за счет:

- а) уточняющих вопросов преподавателю;
- б) самостоятельного уточнения вопросов на смежных дисциплинах;
- в) углубленного изучения вопросов темы по учебным пособиям.

Кроме того, наличие перечня вопросов в период обучения позволит выбрать из предложенных преподавателем учебников наиболее оптимальный для каждого студента, с точки зрения его индивидуального восприятия материала, уровня сложности и стилистики изложения.

После изучения соответствующей тематики рекомендуется проверить наличие и формулировки вопроса по этой теме в перечне вопросов к экзамену, а также попытаться изложить ответ на этот вопрос. Если возникают сложности при раскрытии материала, следует вновь обратиться к лекционному материалу, материалам практических занятий, уточнить терминологический аппарат темы, а также проконсультироваться с преподавателем.

Изучение сайтов по темам дисциплины в сети Интернет

Ресурсы Интернет являются одним из альтернативных источников быстрого поиска требуемой информации. Их использование возможно для получения основных и дополнительных сведений по изучаемым материалам.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п.5.2.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «Введение в гостиничную деятельность», ссылка на электронный курс: <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4328>, созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru/>.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Шкалы оценивания сформированности компетенций и оценки уровня подготовки при промежуточной аттестации представлены в таблицах.

Для оценивания выполнения заданий текущего контроля используется семибалльная шкала. Необходимый уровень подготовки для получения соответствующих оценок представлен в таблице.

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний	Уровень знаний ниже	Минимально допустимый	Уровень знаний в	Уровень знаний в	Уровень знаний в	

	теоретическо го материала. Невозможнос ть оценить полноту знаний вследствие отказа обучающего от ответа	минимальны х требований. Имели место грубые ошибки.	уровень знаний. Допущено много негрубых ошибки.	объеме, соответствующ ем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	объеме, соответствующ ем программе подготовки. Допущено несколько несущественн ых ошибок	объеме, соответствую щем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающе м программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальны х умений . Невозможнос ть оценить наличие умений вследствие отказа обучающего от ответа	При решении стандартных задач не продемонстр ированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстр ированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстри рованы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстри рованы все основные умения. Решены все основные задачи . Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстр ированы все основные умения, реше ны все основные задачи с отдельными несуществен ным недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	Продемонстр ированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможнос ть оценить наличие навыков вследствие отказа обучающего от ответа	При решении стандартных задач не продемонстр ированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальны й набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстри рованы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстри рованы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продемонстр ированы навыки при решении нестандартн ых задач без ошибок и недочетов.	Продемонстр ирован творческий подход к решению нестандартны х задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка	Уровень подготовки
Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне

	«очень хорошо»
Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы для экзамена

Вопрос	Код формируемой компетенции
1. Понятие гостеприимства	УК-6, ПКР-1
2. Основные характеристики работников индустрии гостеприимства	УК-6, ПКР-1
3. Компетентностный подход к подготовке бакалавров гостиничного дела	УК-6, ПКР-1
4. Основные формы работы бакалавра в соответствии с учебным планом	УК-6, ПКР-1
5. Организация самостоятельной работы бакалавра и ее роль в учебном процессе	УК-6, ПКР-1
6. Особенности работы в сфере гостиничного бизнеса	УК-6, ПКР-1
7. Основные компетенции работников организаций сферы общественного питания	УК-6, ПКР-1
8. Основные компетенции работников организаций сферы гостеприимства	УК-6, ПКР-1
9. Особенности подготовки будущих работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания	УК-6, ПКР-1
10. Жизненные планы и карьера в сфере гостеприимства и общественного питания	УК-6, ПКР-1
11. Основы самоорганизации будущего специалиста гостиничного дела	УК-6, ПКР-1
12. Гостиничная деятельность как составная часть туристской индустрии и сферы услуг	УК-6, ПКР-1
13. Гостеприимство и его взаимодействие с другими сферами бизнеса	УК-6, ПКР-1
14. Определение понятий «средства размещения», «гостиница», «исполнитель», «потребитель» гостиничных услуг	УК-6, ПКР-1
15. История гостиничного дела	УК-6, ПКР-1
16. Личности в истории гостиничного бизнеса. Ф.Статлер и Ц.Ритц	УК-6, ПКР-1

17. Ассоциация «Золотые ключи»	УК-6, ПКР-1
18. Классификация средств размещения ВТО и РФ	УК-6, ПКР-1
19. Современное состояние рынка гостиничных услуг в России	УК-6, ПКР-1
20. Тенденции развития международного гостиничного рынка	УК-6, ПКР-1
21. Гостиничный рынок Нижнего Новгорода	УК-6, ПКР-1
22. Развитие индустрии гостеприимства в Европе	УК-6, ПКР-1
23. Эволюция американской индустрии гостеприимства	УК-6, ПКР-1
24. Гостиничная и ресторанная индустрия России	УК-6, ПКР-1
25. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии	УК-6, ПКР-1
26. Тенденции развития гостиничного бизнеса	УК-6, ПКР-1
27. Виды организаций сферы гостеприимства	УК-6, ПКР-1
28. Виды организаций сферы общественного питания	УК-6, ПКР-1
29. Самые необычные отели и гостиничные цепи мира	УК-6, ПКР-1
30. Самые большие отели мира	УК-6, ПКР-1

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-1»

Тест 1. Гостеприимство – это:

- а) широкий набор видов бизнеса, каждый из которых связан с обслуживанием людей, находящихся вне дома;
- б) бизнес, направленный на размещение и обслуживание гостей;
- в) разделение рынка на потребительские зоны, имеющие базовые характеристики.

Тест 2. Что относится к основным характеристикам индустрии гостеприимства:

- а) несохраняемость продуктов;
- б) неотделимость производства от потребления;
- в) неформальность коммуникаций.

Тест 3. Этот метод обслуживания пользуется популярностью благодаря его оперативности:

- а) русское обслуживание;
- б) американское обслуживание;
- в) французское обслуживание

Тест 4. Двое этих людей совершили настоящую революцию в организации ресторанов при гостиницах, создав коллектив, умеющий готовить самые изысканные европейские блюда, а также обеспечив самую утонченную атмосферу в ресторане, соответствующую этим блюдам.

- а) Цезарь Ритц и Огюст Эскофье;
- б) Урбан Дюбуа и Эмиль Бернар;
- в) Амелия Симмоне и Антонин Карэм

Тест 5. Самый высокий отель мира находится в:

- а) Гонконге
- б) Сингапуре
- в) Нью-Йорке

Критерии оценки тестов

- «превосходно» - 96-100% правильных ответов;
- «отлично» – 86-95% правильных ответов;
- «очень хорошо» - 81-85% правильных ответов;
- «хорошо» – 66-80% правильных ответов;
- «удовлетворительно» – 56-65% правильных ответов.
- «неудовлетворительно» - 46-55% правильных ответов;

«плохо» - 45% и меньше правильных ответов.

5.2.3. Типовые задания для оценки сформированности компетенции «УК-6»

Задание 1. Гостиничный бизнес – динамично развивающаяся индустрия. По информации Ростуризма, в 2017 году в России введено на 7 % больше гостиниц, чем в 2016 году. Если учесть темпы роста с 2000 года – объем гостиничного рынка увеличился на 357%.

Столь стремительное развитие индустрии гостеприимства требует насыщения рынка труда необходимыми специалистами. За последние пять лет выросло количество высших учебных заведений, занимающихся подготовкой кадров для сферы услуг. Подготовку бакалавров и магистров по направлению «Гостиничное дело» ведут почти три десятка вузов РФ.

Текучесть персонала в сфере гостеприимства РФ остается одной из самых высоких по сравнению с другими отраслями. По данным рекрутинговых порталов (superjob.ru, hh.ru), по итогам последних лет уровень текучести кадров в сегменте HoReCa составляет около 11 % (средний показатель по другим отраслям – 8 %). Показатель текучести, который считается нормальным – 3-5 % в год. Например, в гостиничном бизнесе Санкт-Петербурга в пиковые периоды (весной, перед стартом высокого сезона, и в начале осени, после его окончания) текучесть кадров иногда достигает до 30 %. При этом средний период закрытия вакансии на линейную должность составляет в среднем две недели, а на менеджерскую (руководящую) позицию более трех недель.

Молодые специалисты с небольшим опытом работы, либо с его отсутствием составляют более трети всех соискателей на вакантные должности в гостиничном бизнесе. Данная тенденция определяется спецификой работы в гостиницах: возможностью начать карьеру с нуля, наличием сменных графиков работы, разносторонними обязанностями и, в большинстве случаев, молодым коллективом.

Задание: какими компетенциями должны обладать кандидаты для работы в сфере гостеприимства?

Типовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-1»

Задание 1. Описание ситуации: семья из 4 человек, двое детей дошкольников выбирает тур в дорогой отель в одну из стран:

- Турция,
- Испания
- Кипр
- Греция

Задание: Подберите отель для данной семьи. Ранее они отдыхали в Турции в отеле Глория Гольф, который понравился и оставил хорошее впечатление от отдыха, они хотели бы поехать в аналогичный отель.

Задание 2. Охарактеризуйте:

- систему аттракций
- систему питания
- вид перевозки
- и особенности отеля, который Вы выбрали для семьи (из задания 1)

Почему Вы остановили выбор именно на этом отеле? Докажите, что система аттракций в выбранном отеле устроит данную семью.

Для оценивания выполнения практических заданий используется шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

Оценка	Критерии оценивания выполненного задания
Превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
Отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
Очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, показывает знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
Удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
Неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала
Плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

5.2.4. Типовые вопросы для собеседования для оценки компетенции «УК-6»

1. Понятие гостеприимства.
2. Основные характеристики работников индустрии гостеприимства.
3. Компетентностный подход к подготовке бакалавров гостиничного дела.
4. Основные формы работы бакалавра в соответствии с учебным планом.

Типовые вопросы для собеседования для оценки компетенции «ПКР-1»

1. Гостеприимство и другие сферы бизнеса.
2. История гостиничного дела.
3. Развитие индустрии гостеприимства в Европе.
4. Эволюция американской индустрии гостеприимства.
5. Гостиничная и ресторанная индустрия России.
6. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии.
7. Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели и гостиничные цепи мира.
8. Тенденции развития гостиничного бизнеса.

Для оценивания ответов на собеседовании используется семибалльная шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

Оценка	Критерии оценивания
Превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
Отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения;
Очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями
Хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
Удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения;
Неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
Плохо	необходима дополнительная подготовка

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Зыкова Т.В., Баранова Н.А. Электронный курс «Введение в гостиничную деятельность» // Режим доступа: <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4328>
2. Основы самоменеджмента : учебник / И.И. Исаченко. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 312 с. // Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/673030>
3. 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. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1027325>

б) дополнительная литература

1. 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. — (Высшее образование: Бакалавриат) // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1058887>
2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1429042>
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>
4. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Центр компетенции по вопросам документационного обеспечения управления и архивного дела - <http://www.edou.ru/enc/>
2. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
3. Официальный сайт Российского союза туриндустрии - www.rustourunion.ru

4. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru
6. Электронная газета профессионалов туризма - www.ratanews.ru
7. MSWindows 7
8. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный
9. KasperskyEndpointSecurity 10 forWindows
10. Консультант Плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор:

к.э.н., доцент кафедры
сервиса и туризма

Т.В. Зыкова

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт-НН
Торгово-промышленной палаты
Нижегородской области,
руководитель Центра по классификации
средств размещения

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой
сервиса и туризма
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии
института экономики и предпринимательства
от «15» марта 2021 года, протокол № 3