МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 2018 г.

ВВЕДЕНИЕ В ГОСТЕПРИИМСТВО

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____ / канд. культурологии, доцент Скобельцына А.С.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 6
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 9
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 9

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов целостной системы знаний о понятии гостеприимства как феномена культуры, а также о структуре и основных направлениях деятельности индустрии гостеприимства

Задачи:

изучить феномен гостеприимства; рассмотреть особенности сервисной деятельности;

выявить потребности человека, удовлетворение которых связано с индустрией гостеприимства;

ознакомиться с деятельностью предприятий, составляющих сегменты индустрии гостеприимства, и спецификой обслуживания на каждом из них.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.Б. «Введение в гостеприимство», относится к базовой части Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	Первый уровень (пороговый) (ОПК-1)-1	Декомпозиция I Знать: основные задачи и проблемы индустрии гостеприимства З1 (I) (ОПК-1) Уметь: осуществлять поиск информации в области теории и истории индустрии гостеприимства с применением информационно-коммуникационных технологий У1 (I) (ОПК-1) Владеть: информационной и библиографической культурой в области гостиничного дела В1 (I) (ОПК-1)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (зачет с оценкой) – 1 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины очной формы обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины (очная форма обучения)

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1. Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса	6	8		14
Тема 2. Индустрия гостеприимства как сфера услуг	4	4		8
Тема 3. Карьера в индустрии гостеприимства	4	4		8
Тема 4. Общая характеристика индустрии размещения	8	4		12
Тема 5. Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания в индустрии гостеприимства	6	4		10
Тема 6. Транспортное обслуживание в индустрии туризма и гостеприимства	6	4		10
Тема 7. Общая характеристика роли индустрии досуга в системе индустрии гостеприимства	6	4		10
Всего по дисциплине:	**40**	**32**		**72**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса

Содержание темы: сущность понятия «гостеприимство» в историческом и современном аспектах; национально-культурные особенности гостеприимства: западные и восточные традиции; традиции русского гостеприимства; гость как центральное звено индустрии гостеприимства; сущность понятия «потребность»; классификация потребностей; сущность понятия «индустрия гостеприимства»; структура индустрии гостеприимства; потребности, удовлетворяемые предприятиями индустрии гостеприимства; клиентоориентированные технологии на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тема 2. Индустрия гостеприимства как сфера услуг

Содержание темы: понятие услуги, свойства услуг; классификация услуг; качество услуг; показатели качества; стандарты обслуживания в гостиницах – общая характеристика; стандарты обслуживания на предприятиях питания – общая характеристика.

Тема 3. Карьера в индустрии гостеприимства

Содержание темы: общие требования к соискателям предприятий индустрии гостеприимства; карьерный рост в гостинице; карьерный рост на предприятиях питания; требования к внешнему виду; сотрудников предприятий индустрии гостеприимства; профессиональные стандарты в индустрии размещения; профессиональные стандарты в индустрии питания.

Тема 4. Общая характеристика индустрии размещения

Содержание темы: основные вехи мировой истории индустрии размещения; выдающиеся организаторы гостиничного бизнеса; основные вехи истории индустрии

размещения в России; современное состояние гостиничного бизнеса в России; современное состояние гостиничного бизнеса в Санкт-Петербурге; нормативно-правовые основы деятельности средств размещения в России; классификация средств размещения; основные требования к гостиничным предприятиям в России

Тема 5. Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания в индустрии гостеприимства

Содержание темы: сущность общественного питания; основные вехи истории общественного питания; история индустрии питания в России; классификация предприятий общественного питания; нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания; требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России; внутренняя структура предприятия общественного питания; виды услуг на предприятиях питания; виды обслуживания в индустрии общественного питания; формы организации питания гостей отеля

Тема 6. Транспортное обслуживание в индустрии туризма и гостеприимства

Содержание темы: роль транспорта в системе туризма и гостиничного дела. История транспортного обслуживания в гостиницах. Сущность понятий «транспорт» и «транспортная система»; классификация средств транспорта; виды транспорта, используемые в туризме; особенности использования в туризме авиационного транспорта; особенности использования в туризме железнодорожного транспорта; автомобильный транспорт в системе туризма и гостеприимства; водный транспорт – классификация и особенности; особенности круизного отдыха; яхтинг – особенности, проблемы и перспективы развития. Организация транспортного обслуживания в современном гостиничном деле. Структура транспортной услуги. Виды транспортных услуг. Организация службы «встреч-проводов».

Тема 7. Общая характеристика роли индустрии досуга в системе индустрии гостеприимства

Содержание темы: сущность понятий «досуг», «индустрия досуга», «рекреация»; туризм как форма досуга; туризм как сфера бизнеса; взаимодействие индустрии туризма с индустрией гостеприимства; экскурсии как форма досуговой деятельности и туристская услуга; классификация экскурсий.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1	ПЗ 1: Введение в гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса	СЗ: Дискуссия
	ПЗ 2: Особенности гостеприимства в странах и регионах мира	СЗ: Доклад
	ПЗ 3: Особенности гостеприимства в странах и регионах мира	СЗ: Доклад
	ПЗ 4: Особенности гостеприимства в странах и регионах мира	СЗ: Доклад
2	ПЗ 5: Сущность услуги. Классификация услуг.	СЗ: Дискуссия
	ПЗ 6: Особенности деятельности по предоставлению услуг в сфере гостеприимства.	СЗ: Дискуссия
3	ПЗ 7: Требования к сотрудникам индустрии гостеприимства	СЗ: Дискуссия
	ПЗ 8: Мой карьерный рост в индустрии гостеприимства - самопрезентация	ПЗ: Самопрезентация
4	ПЗ 9: Общая характеристика индустрии размещения на примере	СЗ: Доклад

	Санкт-Петербурга	
	ПЗ 10: Общая характеристика индустрии размещения на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Доклад
5	ПЗ 11: Общая характеристика индустрии питания на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Дискуссия
	ПЗ 12: Общая характеристика индустрии питания на примере Санкт-Петербурга	ПЗ: Сообщения
6	ПЗ 13: Общая характеристика транспортной системы на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Дискуссия
	ПЗ 14: Общая характеристика транспортной системы на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Дискуссия
7	ПЗ 15: Общая характеристика индустрии досуга на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Доклад
	ПЗ 16: Общая характеристика индустрии досуга на примере Санкт-Петербурга	СЗ: Дискуссия

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во

внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1-7	Подготовка к лекции
1-7	Подготовка к практическому занятию
1-7	Подготовка к контрольной работе
1,4,7	Подготовка доклада

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Введение в гостеприимство» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

подготовка презентации (тема №1, 4)

гостевая лекция (тема №3);

учебная викторина (тема №4);

учебная экскурсия (тема №4);

Подготовка презентации сопровождает изучение темы 1 «Гостеприимство как социокультурный феномен и направление бизнеса» и темы 4 «Общая характеристика индустрии размещения». В рамках темы 1 тематика презентаций связана с анализом традиций гостеприимства в странах и регионах мира. Студент выбирает страну, регион или народ и делает сообщение с презентацией о традициях гостеприимства в выбранном регионе и у народа. В рамках темы 4 тематика презентаций – лучшие отели Санкт-Петербурга.

Гостевая лекция проводится для студентов в рамках изучения ими темы 3 «Карьера в индустрии гостеприимства». В этом случае кафедра приглашает действующего сотрудника гостиницы, обычно из службы по работе с персоналом отеля. Гость рассказывает о требования к соискателям на должность в отеле, о специфике работы в разных подразделениях отеля, о возможностях карьерного роста в отеле.

Учебная экскурсия проводится в рамках изучения темы 4 «Общая характеристика индустрии размещения». Это автобусная экскурсия, название которой «Особенности индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга». Продолжительность экскурсии 4 часа. Под руководством преподавателя студенты проезжают мимо тех мест, где зарождалась индустрия гостеприимства в нашем городе, и где сегодня расположены лучшие рестораны и отели Санкт-Петербурга.

Учебная викторина также проводится в рамках изучения темы 4 «Общая характеристика индустрии размещения» и является логическим завершением изучения темы. Преподаватель формирует задания, тематика которых связана с развитием индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга. Студенты формируют команду от каждой

группы, соревнование проходит между командами. Задания предполагают знание истории и современного состояния самых известных петербургских отелей категории 4 и 5 звезд.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Скобельцына А.С. Введение в гостеприимство : учебное пособие / А.С.Скобельцына ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2018 .— 178 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	45	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
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]. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 880 с. – (Серия «Зарубежный учебник»).	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие /Н.В. Большаник. — Электрон. дан. — Москва : ИНФРА-М, 2017 .— 241 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Бугорский В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с.	Дополнительная	-	ЭБС Юрайт
Неретина Н.Г. Основы сервисной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс / Н.Г. Неретина— Москва : ФЛИНТА, 2014. — 168 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)

2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).