

КОПИЯ

РУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ В.П.Чернова РИУ

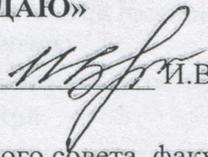
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ
ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО И ТУРИЗМ

для специальности
«Менеджмент организации»
(наименование специальности)

квалификация - менеджер

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе  И.В.Щербакова

Программа одобрена на заседании Ученого совета факультета управления
от 14. 01. 2011 г., протокол № 1.



Москва, 2011

КОПИЯ ВЕРНА

подпись

Л. К. Чернова

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины «Гостиничное хозяйство и туризм» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 080507.65 «Менеджмент организации» высшего профессионального образования.

Целью преподавания дисциплины «Гостиничное хозяйство и туризм» является знакомство студентов с основами деятельности в социально-культурной сфере и туризме, изучение основных принципов, методов организации и управления предприятиями гостиничного сервиса и приобретение практических навыков.

Предметом изучения курса являются технологии гостиничного сервиса и туризма, рассматриваются роль и место гостиничной индустрии в сфере услуг, перспективы развития туристской и гостиничной индустрии, гостиничные цепи, структура и основные службы гостиничных предприятий, основы международного туризма.

Основными задачами дисциплины являются:

- формирование знаний об основах работы гостиниц и гостиничного хозяйства;
- обучение практике работы служб гостиниц;
- знакомство с нормативными документами, регулирующими основные направления туристской деятельности.
- изучение истории и этапов развития туризма.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Гостиничное хозяйство и туризм» относится к блоку дисциплин специализации, что означает формирование в процессе обучения у студента специальных знаний и компетенций в рамках выбранной специальности «Менеджмент организации».

Дисциплина «Гостиничное хозяйство и туризм» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин «Организация туризма», «Менеджмент», «Маркетинг» и др. Полученные знания и умения могут быть применены в сфере услуг, связанной с социальным, техническим, технологическим сервисом и туризмом.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины «Гостиничное хозяйство и туризм», студент должен *иметь представление*:

- о роли гостиничной индустрии и туризма в сфере услуг;
- об основах индустрии гостеприимства и туризма.

В результате освоения дисциплины студенты должны *знать*:

- законодательные акты и нормативные документы по организации обслуживания в гостиницах и организации деятельности в сфере туризма;
- правила предоставления гостиничных и туристских услуг;
- структуру управления предприятиями гостиничного хозяйства
- типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
- состав и структуру служб гостиниц, их функции;
- принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе;

В результате освоения дисциплины студенты должны *уметь*:

- организовывать технологический процесс обслуживания в гостиницах и в сфере туризма;
- определять типы и виды гостиничных предприятий;
- анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания;
- организовывать контроль качества выполнения обслуживания гостей и туристов;
- анализировать функциональную организацию и взаимодействие основных служб гостиниц.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Программа рассчитана на 100 часов. Из них 90 часов отводится на самостоятельную работу студента и 10 часов на лекции и практические занятия.

Тематический план дисциплины (5 курс)

Наименование глав и разделов	Учебная нагрузка студента				
	максимальная	самостоятельная	Обязат. при заочной форме обучения		
			Всего	Обзорно-установ. занятия	Лаб.раб. практ. занятия
Введение в дисциплину	4	4	-	-	-
Тема 1. История развития гостиничной индустрии	12	12	-	-	-
Тема 2. История развития туризма	12	11	1	1	-
Тема 3. Маркетинг гостиничных и туристских услуг	12	11	1	1	-
Тема 4. Классификация средств размещения	12	10	2	1	1
Тема 5. Структурные схемы гостиничных предприятий. Назначение служб подразделений	12	10	2	1	1
Тема 6. Предприятия питания в гостиничном сервисе	12	10	2	1	1
Тема 7. Санитарно-техническое содержание помещений гостиницы	12	11	1	1	-
Тема 8. Нормативная база организации гостиничного дела и туристской деятельности	12	11	1	1	-
Всего по дисциплине	100	90	10	7	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в дисциплину.

Значение и содержание дисциплины «Гостиничное хозяйство и туризм» и связь ее с другими дисциплинами. Современное состояние гостиничной индустрии и туризма в России и за рубежом. Роль индустрии гостеприимства и туризма в российской и мировой экономике. Место гостиничной индустрии и туризма в сфере услуг. Законодательные основы гостиничного сервиса и туристской деятельности.

Тема 1. История развития гостиничной индустрии

История развития гостиничной индустрии История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в 1794 -1900 гг. Появление коммерческих гостиниц в 1900 - 1930 гг. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения. История гостиничной индустрии в России. Строительство курортных гостиниц в XIX в. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце XX в.

Тема 2. История развития туризма

История развития туристской индустрии Зарождение индустрии туризма в средние века. Туризм в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Лидеры современного рынка туризма.

Тема 3. Маркетинг гостиничных и туристских услуг

Маркетинг гостиничных услуг. Маркетинг туристских услуг. Понятие «услуга» и ее особенности. Виды гостиничных и туристских услуг. Способы представления гостиничного продукта. Методы продвижения туристской услуги. Выполнение ведущих принципов гостеприимства и туризма как способ достижения успеха и повышения уровня обслуживания.

Тема 4. Классификация средств размещения

Основные системы классификации гостиниц. Типы гостиничных предприятий. Принципы классификации гостиниц. Классификация гостиничных номеров. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Основные положения Правил предоставления гостиничных услуг в РФ.

Тема 5. Структурные схемы гостиничных предприятий. Назначение служб подразделений

Типовая структура управления гостиницей. Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функции. Зависимость организационной структуры от назначения гостиницы и ее категории.

Тема 6. Предприятия питания в гостиничном сервисе

Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, их характеристика. Способы организации питания в гостиничном сервисе. Виды завтраков. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.

Тема 7. Санитарно-техническое содержание помещений гостиницы

Основные нормативы, характеристика и виды уборочных работ. Последовательность уборки жилых номеров. Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиниц. Подготовка горничной к работе.

Тема 8. Нормативная база организации гостиничного дела и туристской деятельности

Характеристика нормативно-правовой базы гостиничного хозяйства и туризма. Международные нормативно-правовые акты гостиничного сервиса. Российские нормативно-правовые акты деятельности по оказанию гостиничных и туристских услуг. Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации. История правового регулирования. Стандартизация и классификация средств временного размещения

5.2 Основная литература

1. Балашова Е.И. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса. 2-е изд., перераб.- М.: Вершина, 2009
2. Вотинцева Н.А. Договорные обязательства в сфере туристского и гостиничного бизнеса. Ростов на Дону: 2008
3. Жмулина Д.А. Правовое регулирование деятельности по оказанию гостиничных услуг.: монография.- М.: Волтерс Клувер, 2010
4. Кусков А.С. Гостиничное дело. Учебное пособие. – 2–е испр. : Даликов и К., 2010
5. Федцов В.Г. Культура гостиничного туристского сервиса. : Учебник.- Ростов н/Д : Феникс, 2010
6. Феоктистов И.А. Гостиничный бизнес: особенности учёта и налогообложения. – М.: Гросс-Медиа, 2009

5.2 Дополнительная литература

1. Волошин Н.И. Правовое регулирование в туризме: Учебник. – 2-е изд., испр. и доп.- М.: Советский спорт, 2004
2. Волков Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса. Учебное пособие. Ростов н/Д : Феникс, 2003
3. Сенин В.С. Организация международного туризма: Учебник. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Финансы и статистика, 2005
4. Иванов В.В., Волков А.Б. Гостиничный менеджмент.- М.: ИНФРА – М., 2007

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Не требуется.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методический модуль по дисциплине "Гостиничное хозяйство и туризм", составленный в соответствии с государственным образовательным стандартом, включает в себя пособие (в объеме 100 часов), два вида тестовых заданий (семинары и сборник вопросов), видеоролик с установочной, обзорной лекцией, которые дают целостную систему знаний, обеспечивая их глубину и прочность.

Предлагаемые учебно-методические материалы ориентируют студентов на переход от описательно-эмпирического к абстрактно-теоретическому уровню познания.

Контроль знаний студентов осуществляется на основе выполнения двух видов тестовых заданий, которые позволяют оценить знания студента по каждому разделу изучаемой дисциплины. Также студенты выполняют контрольную, практическую работы, дающие возможность выявить универсальные и профессиональные компетенции студента, определяемые содержанием дисциплины «Гостиничное хозяйство и туризм».

Разработчики:

Напреева Е.К. ст. преподаватель РИУ

Рецензент:

Д.э.н. профессор Коротков Э.М. профессор ГУУ

Утверждение рабочей программы учебной дисциплины

Уполномоченный орган (должностное лицо)	Дата принятия решения	№ документа
Ученый совет факультета управления	14.01.2011	Протокол № 1

Внесение изменений в рабочую программу учебной дисциплины

Уполномоченный орган (должностное лицо)	Дата принятия решения	№ документа
Ученый совет факультета управления	26.01.2012	Протокол № 1
Ученый совет факультета управления	17.01.2013	Протокол № 1
Ученый совет факультета управления	14.01.2014	Протокол № 1