

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»**

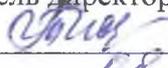
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

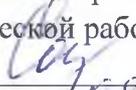
МИРОВОЕ ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО

2016 г.

Рабочая программа «Мировое гостиничное хозяйство», является специальной вариативной дисциплиной разработанной ГАПОУ ИКЭСТ в соответствии с Федеральным государственным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки)**.

Одобрена методической комиссией
Председатель:  Т. В. Новопашина
«05» _____ 2016 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебной работе
 Т.И. Сарнавская
«05» _____ 2016 г.

Согласовано:
заместитель директора по научно-методической работе
 Т.Д. Соколова
«05» _____ 2016 г.

Рассмотрена на заседании НМС
Протокол № 2 от 15.05.2016

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области Иркутский колледж экономики сервиса и туризма

Разработчик: Синькова Елена Ивановна, преподаватель ГАПОУ ИО ИКЭСТ
Калинина Ирина Юрьевна, преподаватель ГАПОУ ИО ИКЭСТ

Рецензент:
(от работодателя)

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план	8
3. Содержание учебной дисциплины	9
4. Критерии оценки выполнения студентами отчетных работ	16
5. Контрольные вопросы по материалам темы	17
8. Перечень литературы и средств обучения	21

Пояснительная записка.

Учебная дисциплина «Мировое гостиничное хозяйство» является специальной вариативной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Предметом изучения учебной дисциплины являются роль и место гостиничной индустрии в сфере международных услуг, перспективы развития гостиничной индустрии, гостиничные цепи, структура и основные службы гостиничных предприятий.

Изучение теоретических основ «Мировое гостиничное хозяйство» способствует формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и сервисной деятельности в гостиничных и туристических комплексах.

При изучении дисциплины необходимо постоянно обращать внимание студентов на ее характер, показывать, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности. Изучение материала необходимо проводить в форме, доступной пониманию студентов.

Для проведения занятий целесообразно использовать комбинированные уроки, практические занятия, лекционно-семинарские занятия, а для лучшего усвоения учебного материала, проводить дискуссии по актуальным проблемам в области гостиничного сервиса, решать производственные ситуации, решать ситуации, работать со специализированными газетами и журналами, справочными материалами, специализированной литературой, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на предприятия гостиничного типа.

Рабочая программа рассчитана максимально на 69 часов (из них 45 часов на самостоятельную работу, 24 часов – аудиторные, из них 10 часов – лекции, 14 часов – практические занятия). По окончании курса – контрольная работа и дифференцированный зачет.

Для проверки знаний студентов по пройденному учебному материалу по дисциплине проводится одна обязательная контрольная работа (ОКР), по вариантам, ежегодно рассматриваемым на заседаниях цикловой комиссии. После проведения ОКР предусмотрен анализ контрольной работы и проведение итогов по пройденному материалу на последнем занятии.

Виды промежуточной аттестации студентов по данной дисциплине: дифференцированный зачет.

В целом материал в программе группируется восемью темами:

1. История развития международной гостиничной индустрии;
2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг;
3. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии;
4. Классификация гостиничных и туристических предприятий;
5. Гостиничные цепи в России и за рубежом;
6. Организационная структура гостиничных предприятий;
7. Основные службы гостиниц;
8. Предприятия питания в гостиничном сервисе;

Освоение дисциплины предполагает практическое осмысление ее тем на практических занятиях, в процессе которых студент должен закрепить и углубить теоретические знания, приобрести необходимые умения.

Проведения практических занятий предусмотрено в виде семинарских занятий и в виде решений ситуаций, которые могут возникнуть на предприятиях гостиничного типа. Последнее позволяет оценить знания всех студентов группы, провести так называемый рубежный контроль по пройденной теме в письменной форме.

Для развития творческой активности студентов рекомендуется выполнение ими самостоятельных творческих работ по проблемам истории возникновения и развития гостиничной индустрии, ее перспектив, гостиничных цепей в России и за рубежом и др. Учебный план по дисциплине предусматривает 30 часов на самостоятельную внеаудиторную работу студента. В связи с этим в программе предусмотрена самостоятельная работа студентами дома, предполагающая изучение студентами конспекта лекций, специальной литературы, периодических изданий, подготовку рефератов, докладов, кроссвордов, подготовку к практическим занятиям, составление опорного конспекта по теме и др.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

иметь представление:

- о развитии гостиничной индустрии в сфере услуг в России и в мире в целом;
- о многообразии гостиничных и туристских комплексов;
- об организационной структуре управления гостиничным предприятием;
- об основных службах гостиницы.

знать:

- историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;
- типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
- состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции.

уметь:

- определять типы и категории гостиничных и туристских предприятий;
- анализировать рейтинги гостиничных предприятий.

II. Тематический план

№ п/п	Разделы темы	Максимальная нагрузка студента, часы	Кол-во аудиторных часов для заочной формы обучения			Часы на самостоятельную внеаудиторную работу студента
			всего	Теоретических занятий	практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7
	Введение	8	3	1	2	5
1	История развития международной гостиничной индустрии	8	3	1	2	5
2	Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	6	1	1	0	5
3	Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	8	3	1	2	5
4	Классификация гостиничных и туристических предприятий	6	1	1	0	5
5	Гостиничные цепи в России и за рубежом	8	3	1	2	5
6	Организационная структура гостиничных предприятий	8	3	1	2	5
7	Основные службы гостиниц	8	3	1	2	5
8	Предприятия питания в гостиничном сервисе	9	4	2	2	5
	Всего	69	24	10	14	45

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Значение и содержание дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» и связь ее с другими дисциплинами общеобразовательного и специального циклов дисциплин. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление

о содержании дисциплины и о ее связи с другими дисциплинами; о современном состоянии гостиничной индустрии в России и за рубежом.

знать основные понятия

Тема 1. История развития международной 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 г.г. Появление коммерческих гостиниц в 1900-1930 г.г. 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 19 веке. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце 20 века.

В результате изучения материала студент должен:

Иметь представление об истории возникновения и развития гостиничной индустрии; *Знать* историю развития индустрии гостеприимства в России; историю развития гостеприимства в Европе; историю развития индустрии гостеприимства в Америке.

Практическое занятие №1.

История развития международной гостиничной индустрии.

Выполнение тематического теста по вариантам.

Тема 2.

Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг

Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Основные сектора в современной индустрии государства. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о значении международной гостиничной индустрии в сфере услуг.

знать роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом; основные сектора в индустрии гостеприимства;

уметь анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России и за рубежом.

Практическое занятие № 2.

Роль гостиничной индустрии в сфере услуг

Дискуссия по теме, заслушивание докладов, рефератов.

Тема 3.

Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии

Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг.

Перспективы развития гостиничной индустрии; слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологии в гостиничной индустрии.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о глобальных тенденциях и перспективах развития гостиничной индустрии;

знать внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства; направления горизонтальной и вертикальной интеграции в индустрии гостеприимства;

уметь анализировать динамику и тенденции развития гостиничной индустрии в России и за рубежом; оценивать перспективы развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.

Практическое занятие № 3.

Глобализация и перспективы развития гостиничной индустрии

Дискуссия по теме, заслушивание докладов, рефератов.

Тема 4.

Классификация гостиничных и туристических предприятий

Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России.

Виды туристских предприятий, их функция.

Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о многообразии видов гостиничных и туристских предприятий;
знать классификацию гостиниц; рейтинг гостиниц; виды туристских предприятий;
классы обслуживания в индустрии гостеприимства;

уметь определять классификацию номеров и гостиниц, типы и виды гостиничных и туристских предприятий.

Практическое занятие № 4.

Определение классификаций гостиниц и номеров в них.

Определение звездности гостиницы и номеров в ней (студентам выдаются специализированные газеты и журналы с изображением гостиницы и они, пользуясь ГОСТом Р 50645-95 «Туристско –экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», пытаются определить звездность гостиницы).

Практическое занятие № 5.

Анализ классификаций средств размещения в гостиничной индустрии

Письменный анализ определение звёздности гостиницы и номеров в ней (студентам выдаются специализированные газеты и журналы с изображением гостиницы и они, пользуясь ГОСТом Р 50645-95 «Туристско –экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», пытаются определить звездность гостиницы).

Тема 5.

Гостиничные цепи в России и за рубежом

Понятие о гостиничных цепях. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом. Независимые и франчайзинговые компании. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о понятии и видах гостиничных цепей;

знать принципы формирования гостиничных цепей; мировые гостиничные цепи; гостиничные цепи в России;

уметь анализировать влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.

Практическое занятие № 6.

Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий

Дискуссия по теме, заслушивание рефератов, докладов.

Практическое занятие № 7.

Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей

Дискуссия по теме, заслушивание рефератов, докладов.

Тема 6.

Организационная структура гостиничных предприятий

Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции. Общие принципы организационного построения гостиницы. Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о видах организационных структур управления гостиничных предприятий;

знать значение организационной структуры гостиницы; цели, функции и структуру управления гостиничным предприятием; современный подход к формированию организационных структур управления гостиничным предприятием;

уметь анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания.

Практическое занятие № 8.

Составление организационной структуры управления гостиницы

Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия (вид гостиничного предприятия студент выбирает самостоятельно), её характеристика.

Практическое занятие № 9.

Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы

Изучение и анализ организационных структур управления гостиничных предприятий, написание рецензий по структурам.

Тема 7.

Основные службы гостиниц

Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функция.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление об основных службах гостиничных предприятий;

знать основные службы гостиниц и их характеристику; принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб;

уметь анализировать функциональную организацию и взаимодействие основных служб гостиниц

Практическое занятие №10

Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание

Составление схем размещения туристов в гостиницу и расчет оплаты за проживание в ней (студент представляет себя в качестве туриста и подробно

описывает процесс своего поселения в конкретную гостиницу, рассчитывает стоимость своего проживания).

Практическое занятие №11

Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы

Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает ситуацию, произошедшую в гостиничном номере, повлекшую привлечения работников инженерно-технической службы, и процесс по устранению неполадок).

Практическое занятие №12

Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы.

Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает ситуацию, которая предполагает пользование услугами дополнительной вспомогательной служб).

Тема 8. Предприятие питания в гостиничном сервисе

Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, и характеристика. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах. Способы организации питания в международном гостиничном сервисе. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.

В результате изучения материала студент должен:

иметь представление о значении предприятий питания в сфере международного гостиничного бизнеса;

знать типы предприятий питания в международном гостиничном сервисе;

Характеристику предприятий питания; принципы функционирования предприятий питания в международном гостиничном сервисе;

уметь анализировать организацию питания в гостиницах и туристских комплексах и деятельность различных типов предприятий питания.

Практическое занятие №13 Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе; её характеристики.

Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе (вид предприятия питания студент выбирает самостоятельно).

Критерии оценки выполнения студентами отчетных работ.

Вид и наименование работы	Вид контроля	Критерии оценок			
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1. Составление конспекта	Предъявление конспекта	Полное и логичное изложение темы	Тема изложена неполно	Краткое изложение темы	Конспект не составлен
2. Изучение конспекта	Устное выступление	Изложение логичное, дикция четкая	В изложении неточности, дикция четкая	Изложение с помощью преподавателя	Студент не готов к выступлению.
3. Написание реферата	Предъявление реферата и устное выступление	Изложение логичное, без использования реферата, дикция четкая	В изложении неточности, дикция четкая	Изложение с использованием реферата	Студент не готов к выступлению

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Значение и содержание дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» ее связь с другими дисциплинами, ее современное состояние.
2. Характеристика основных понятий и определений в области гостиничной сферы (туристическая индустрия, туризм, средства и системы размещения, койко-место, интенсивность загрузки номерного фонда).
3. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.
4. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
5. Факторы влияющие на формирование и развитие туристического рынка.
6. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
7. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.
8. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
9. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее

анализ. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).

10. Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
11. Виды и функции туристских предприятий.
12. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.
13. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования, основные лидеры, их рейтинг и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
14. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиниц.
15. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
16. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом (количество и виды гостиниц, их приоритетность, наличие гостиниц, входящих в гостиничные цепи; наличие союзов и (или) альянсов работников отелей; правовая база регулирования). Лучшие курортные отели мира.
17. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
18. Служба приема и размещения (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
19. Административная служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
20. Служба обслуживания номерного фонда (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
21. Коммерческая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
22. Инженерно-техническая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
23. Замковая и сейфовая системы в гостиницах и туристических комплексах, их характеристика.
24. Вспомогательные и дополнительные службы гостиниц и туристических

- комплексов (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
25. Служба питания (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
 26. Транспортные услуги (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
 27. Служба бронирования мест и номеров в гостинице (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
 28. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации. Типы питания и их характеристика.
 29. Схема движения турпродукта, ее подробная характеристика.
 30. Квалификационные требования к основным должностям работников гостиниц 1, 2, и 3-го уровней различных служб. Требования к обслуживанию персонала гостиниц и предприятий питания (в том числе к внешнему виду и гигиене).
 31. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы (генерального директора, контролера, заведующего номерным фондом, горничной, консьержа, швейцара, шеф-повара, повара участка кухни, метрдотеля, директора ресторана, официанта, бармена, кассира службы приема, посыльного).
 32. Демографическая сегментация туристов по возрасту.
 33. Правила общения с клиентами в сфере гостиничного сервиса.
 34. Разработка схемы размещения туристов в оздоровительном туристическом комплексе с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг, ее характеристика.
 35. Разработка организационной структуры управления предприятия питания в гостиничном сервисе и ее характеристик (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления предприятий питания).
 36. Разработка схем обеспечения туристов услугами административной службы.
 37. Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической

службы.

38.Разработка схем обеспечения туристов услугами дополнительной службы.

39.Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной службы.

40.Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.

41.Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.

42.Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).

43.Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.

44.Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.

45.Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Биржаков М.Б. Введение в туризм.-СПб.: Издательский торговый дом «Герда», 2006.
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник – М.:Профобриздат, 2004.
3. Организация и управления гостиничным бизнесом. Учебник. / Под. ред. А.Л. Лесника , И.П. Мащицкого , А.В. Чернышева. -.: «Интел универсал»,2006.
4. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник. / Под ред. А.Д. Чудновского. – М.: Экмос, 2007.
5. Филлиповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства.- М.: Финансы и статистика, 2008.

Дополнительная литература

1. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. – Минск: ООО «Новое знание», 2002.
2. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес. Учебное пособие.- Ростов на Дону: Феникс, 2005.
3. Периодическое издание: «Отель», «Пять звезд», «Гостиничное дело» Журнал «Гостиничное дело» 2009



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Мировое гостиничное хозяйство»
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки студентов обучающихся на заочном отделении.

В паспорте программы чётко определены цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

Содержания дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. Разделы дисциплины выделены дидактически целесообразно. Содержание теоретического и практического обучения соответствует современным требованиям в изучении современных систем документационного обеспечения.

Объем времени достаточен для освоения указанных знаний и умений. Примерная тематика самостоятельных работ определена дидактически целесообразно и соответствуют современным требованиям, предъявляемым к составлению и оформлению документов, а также организации работы с документами. Показатели и требования, сформулированные в программе, соответствуют требованиям ФГОС. Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать уровень сформированности знаний и умений студентов. Наименование форм и методов контроля и оценки освоения знаний и умений однозначно описывает процедуру аттестации.

Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических работ, предусмотренных программой дисциплины. Перечень рекомендуемой литературы общедоступен и соответствует современным требованиям, нормативно-правовые документы общедоступны и актуальны. Содержание программы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и может быть рекомендовано для образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рецензент:

Директор ООО «Маяк»

М.С. Победаш

