

Департамент образования Ивановской области
ОГБОУ СПО «Плесский колледж бизнеса и туризма»

**Методические указания для выполнения самостоятельной
работы**

по дисциплине «Индустрия гостеприимства»
для студентов очной формы обучения
специальности 43.02.10 «Туризм

Преподаватель: Никитина М.Л.

с. Северцево, 2015

Пояснительная записка

Учебная дисциплина «Индустрия гостеприимства» относится к общепрофессиональным дисциплинам, устанавливает базовые знания для усвоения специальных дисциплин.

Выполнение самостоятельной работы должно способствовать более полному усвоению программного материала.

Методические указания для выполнения самостоятельной работы составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине, рассчитаны на 20 часов, предусматривают самостоятельное изучение многих аспектов индустрии гостеприимства, законодательные основы гостиничного хозяйства, особенности классификаций гостиниц в России, проблемы развития гостиничного хозяйства в России, способы привлечения потенциальных клиентов

В результате выполнения самостоятельной работы студент

должен знать:

- возникновение и развитие гостиничного хозяйства;
- виды гостиничных услуг;
- сегментацию рынка гостиничных услуг;
- модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц;
- классификацию средств размещения, типологию гостиниц, номерной фонд, классификацию гостиничных номеров;
- особенности работы в сфере гостиничного хозяйства;
- основные службы гостиницы;
- санитарно- гигиенические требования к содержанию помещений;
- управление персоналом в гостиничном бизнесе;
- систему мотивации персонала в гостиничном бизнесе;
- внутриорганизационные нормативные документы;
- психологию обслуживания, навыки профессионального общения;
- анализ качества обслуживания.

Выполнение заданий по самостоятельной работе должно формировать навыки работы с литературой, интернет-источниками, умение выбрать главное, самостоятельность в добывании знаний.

Цели, основные виды самостоятельной работы студентов

Цели самостоятельной внеаудиторной работы студентов

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, самостоятельное овладение новым учебным материалом;
- формирование профессиональных знаний;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению специальности;
- развитие самостоятельного мышления;
- формирование убежденности, волевых черт характера, способности к самоорганизации.

Таблица по организации самостоятельной работы

Раздел Тема	Кол- во часов	Вид работы	Цель	Контроль
Тема 1. Введение в индустрию гостеприимства Законодательные основы гостиничного хозяйства	2	Написание конспекта ИР	Дополнительное изучение материала	Проверка конспекта
Тема 2. Маркетинг в индустрии гостеприимства Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания	2	Подготовка информационного сообщения ИР	Дополнительное изучение материала	Проверка информационного сообщения
Тема 3. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса Особенности классификаций гостиниц в России. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России	3	Создание компьютерных презентаций ИР	Дополнительное изучение материала	Проверка презентаций
Тема 4. Система управления гостиничным хозяйством Управление непрерывным развитием гостиницы	3	Написание доклада	Дополнительное изучение материала	Проверка доклада
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений Общие требования к пятизвездочным гостиницам	3	Составление опорного конспекта	Дополнительное изучение материала	Проверка конспекта
Тема 6. Управление персоналом в гостиничном хозяйстве Размер и система чаевых	2	Написание доклада	Дополнительное изучение материала	Проверка доклада
Тема 7. Внутриорганизационные нормативные документы Должностные инструкции службы питания	3	Написание доклада	Дополнительное изучение материала	Проверка доклада
Тема 8. Психология обслуживания в индустрии гостеприимства Способы привлечения потенциальных клиентов	2	Написание доклада	Дополнительное изучение материала	Проверка доклада
Всего	20			

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Индустрия гостеприимства»

Тема 1. Введение в индустрию гостеприимства

1. Изучить вопросы: Законодательные основы гостиничного хозяйства
2. Написать конспект

ИР-2

Тема 2. Маркетинг в индустрии гостеприимства

1. Изучить вопрос: Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания
2. Подготовить информационное сообщение

ИР-2

Тема 3. Организационно- управленческая структура мирового гостиничного комплекса

1. Изучить вопросы: Особенности классификаций гостиниц в России. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России.
2. Подготовить презентацию

ИР-1

Тема 4. Система управления гостиничным хозяйством

1. Изучить вопрос: Управление непрерывным развитием гостиницы
2. Написать доклад

ИР-1,3

Тема 5. Санитарно- гигиенические требования к содержанию помещений

1. Изучить вопрос: Общие требования к пятизвездочным гостиницам
2. Составить опорный конспект

ИР-2

Тема 6. Управление персоналом в гостиничном хозяйстве

1. Изучить вопрос: Размер и система чаевых
2. Написать доклад

ИР-4

Тема 7. Внутриорганизационные нормативные документы

1. Изучить вопрос: Должностные инструкции службы питания
2. Написать доклад

ИР-3

Тема 8. Психология обслуживания в индустрии гостеприимства

1. Изучить вопрос: Способы привлечения потенциальных клиентов
2. Написать доклад

ИР-1

Литература

Основные источники

1. Джон Р. Уокер.В. Гостеприимство: Учебное пособие. – М.: ЮНИТИ, 2009.
2. Организация и управление гостиничным бизнесом: Учебник/ Под ред. Лесника А.А., Мацицкого И.П., Чернышова А.В. – М., 2011.
3. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. проф. Чудновского А.Д. – М., 2007.
4. Индустрия рекреационных и туристских комплексов: Учебное пособие / Под ред. Вайнштейна С.Ю. – Новосибирск, 2009.
5. Гостиничный и туристский бизнес: Учебник / Под ред. проф. Чудновского А.Д. – М., 2000.
6. Нагимова З.А. Управление персоналом на предприятиях гостиничного бизнеса. – М.: Питер, 2014.
7. А.В. Сорокина Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: Учебное пособие. Москва. Инфра-М, 2013

Интернет- ресурсы:

1. <http://www.catalog.horeca.ru> единый информационно-справочный интернет-ресурс Индустрии гостеприимства.
2. <http://www.catalog.horeca.ru/item/horeca-magazine.ru/> ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания, посвященный гостиничному и ресторанному бизнесу.
3. sateringconsulting.ru/ Профессиональный сайт, посвященный туристской индустрии.
4. <http://studcar.ru/> тенденции индустрии гостеприимства