

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И
ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

ОП.09 ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Специальность
43.02.14 Гостиничное дело
Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

ПРИНЯТО:
Предметной (цикловой) комиссией
профессионального цикла колледжа

Протокол № 1
от «31» августа 2021 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии


(подпись) Э.В. Чупина
(ФИО)

Разработчик:
Преподаватель ГЭК НовГУ


(подпись) Т.П. Петрова
(ФИО)

« 30 » августа 2021 г.

Содержание

Пояснительная записка.....	4
Тематический план.....	6
Содержание самостоятельной работы	
Самостоятельная работа №1.....	9
Информационное обеспечение обучения	10
Лист внесения изменений в методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы.....	11

Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы, являющиеся частью учебно-методического комплекса по учебной дисциплине ОП.09 Индустрии гостеприимства составлены в соответствии с:

- 1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»;
- 2 Рабочей программой учебной дисциплины;
- 3 Локальными актами НовГУ.

Методические рекомендации включают внеаудиторную работу студентов, предусмотренную рабочей программой учебной дисциплины в объёме 2 часов.

Формой внеаудиторной самостоятельной работы является письменная работа в рабочей тетради.

В результате выполнения самостоятельной работы обучающийся должен **уметь**:

- оставлять договорную документацию, необходимую для осуществления предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства;

- оценивать рынки сбыта, клиентов, конкурентов в индустрии гостеприимства; разрабатывать и реализовывать новые товары и услуги;

- владеть специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства

В результате выполнения самостоятельной работы обучающийся должен **знать**:

- нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства;

- организационно–управленческую структуру предприятий индустрии гостеприимства;

- систему обслуживания туристов в гостинице;

- основные понятия профессиональной этики работников предприятий индустрии гостеприимства.;

Критерии оценки

Оценка «Отлично» ставится студенту, если: Задание выполнено без ошибок. Ответы конкретные и лаконичные.

Работа написана аккуратно, без помарок, разборчивым почерком.

Оценка «Хорошо» ставится студенту, если: Ответы конкретные, но могут содержать незначительные неточности.

Работа написана аккуратно, без помарок, разборчивым почерком.

Оценка «Удовлетворительно» ставится студенту, если: Не выполнено до конца одно из заданий. Ответы содержат некоторые неточности. Работа выполнена небрежно.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится студенту, если: Допущены принципиальные ошибки. Вопросы раскрыты поверхностно или нераскрыты. Работа оформлена небрежно

**2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Гостиничные предприятия		32	
<p>Тема 1.1 Предмет, методы и задачи изучения дисциплины</p>	<p>Содержание учебного материала Сущность индустрии гостеприимства. Понятия и структура индустрии гостеприимства</p>	2	ОК.01- ОК.05
<p>Тема 1.2 Становление индустрии гостеприимства</p>	<p>Содержание учебного материала . Этапы развития отечественной индустрии гостеприимств. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели гостеприимства: европейская, азиатская, американская, восточно-европейская.</p>	8	ОК.02 ОК.03 ОК.10 ОК.11
	<p>Практическое занятие № 1. Анализ международных гостиничных сетей, присутствующих в России</p>	2	ОК.02 ОК.03 ОК.10 ОК.11
	<p>Практическое занятие № 2. Анализ современной гостиничной базы российских городов</p>	8	ОК.02 ОК.03 ОК.10 ОК.11
	<p>Самостоятельная работа обучающихся №1. Подготовка к практическому занятию.</p>	2	ОК.02 ОК.03 ОК.10

			ОК.11
Тема 1.3 Организационноуправленческая структура мирового гостиничного комплекса	Содержание учебного материала Модели организации гостиничного бизнеса. Система франчайзинга. Перспективы развития гостиничного дела в России. Практическое занятие № 3. Изучение предложений гостиничных франшиз на российском рынке.	6 4	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК4.1 ПК 4.2
Раздел 2 Маркетинг и ИКТ в индустрии гостеприимства		27	
Тема 2.1 Специфика маркетинга в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала Система маркетинговых коммуникаций в индустрии гостеприимства. Маркетинг – микс. Функции рекламы в индустрии гостеприимства. Стимулирование сбыта в гостиничном и ресторанном бизнесе. Роль Public Relations (PR) в продвижении услуг. Значение прямых продаж в системе B2C (сфере сервиса). Современные способы продвижения услуг (8	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК4.1 ПК 4.2
Тема 2.2 Информационные технологии в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала Направления и перспективы автоматизации гостиничной индустрии. Необходимость автоматизации трудовых процессов в современных гостиницах. Использование возможностей Интернет для автоматизации деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Системы бронирования и резервирования. Компьютерные системы бронирования. Зарубежные глобальные компьютерные системы бронирования (Galileo, Amadeus, Sabre, Worldspan и др.). Компьютерные программы автоматизации деятельности гостиниц («Эдельвейс», «Hotel», «R-Keeper», «Ресторатор» и др.).	12	ОК.02 ОК.03 ОК.10, ОК.11

	Информационные технологии в гостиничном и ресторанном менеджменте. Единые базы данных ассоциаций гостиничных предприятий и гостиничных цепей		
	Практическое занятие № 4. Направления автоматизации гостиничной индустрии	6	ОК.10, ОК.11 ПК4.1 ПК 4.2
		Всего	58

Содержание самостоятельной работы
Раздел 1. Гостиничные предприятия
Тема 1.2 Становление индустрии гостеприимства
Самостоятельная работа №1

. Подготовка к практическому занятию

Время выполнения заданий 2 часа

Цель: углубление и закрепление знаний, полученных на лекции, уяснение содержания понятия индустрия гостеприимства.

Студент должен **знать:**

- понятие «индустрия гостеприимства»: характеристика, структурные составляющие.

- развитие европейской и американской индустрии гостеприимства.

Характеристика этапов развития гостиничной и ресторанной индустрии в России.

- современные тенденции и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства.

- гостиничные цепи, франчайзинговые и независимые гостиницы

уметь:

- давать характеристику этапов развития гостиничной и ресторанной индустрии в России,

- выявлять современные тенденции и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства

Содержание заданий

Задание 1.

Подобрать актуальную информацию по теме самостоятельной работы, используя материал лекции, предложенную учебную литературу, ресурсы сети Интернет и материалы периодической печати.

Задание 2.

Составить подробный конспект по плану:

1. Развитие европейской и американской индустрии гостеприимства
2. Характеристика этапов развития гостиничной и ресторанной индустрии в России.
3. Современные тенденции и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства

Требования к результатам работы: конспект в тетради (объем 8-10 стр. рукописного текста)

Форма контроля: индивидуальная.

Критерии оценки: смотреть в пояснительной записке

1. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470420> (дата обращения: 12.08.2021).

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486303> (дата обращения: 12.08.2021).

3. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474036> (дата обращения: 12.08.2021).

Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470420> (дата обращения: 12.08.2021).

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486303> (дата обращения: 12.08.2021).

3. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474036> (дата обращения: 12.08.2021).

Дополнительная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 373 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472710> (дата обращения: 12.08.2021).

2. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472713> (дата обращения: 12.08.2021).

**Лист внесения изменений в методические рекомендации по организации и
выполнению самостоятельной работы**

<i>№</i>	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	<i>Подпись</i>	Номер и дата распорядительного документа о принятии изменений