

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное агентство по образованию
Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова
Университетский колледж

Н. Д. Миненко

Гостиничная индустрия

Методические указания

*Рекомендовано
Научно-методическим советом университета для студентов,
обучающихся по специальности Гостиничный сервис*

Ярославль 2009

УДК 640.4
ББК У 9(2)43я73
М 61

*Рекомендовано
Редакционно-издательским советом университета
в качестве учебного издания. План 2009 года*

Рецензент
педагогический совет Университетского колледжа

Миненко, Н. Д. Гостиничная индустрия: метод. указания / Н. Д. Миненко; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. – Ярославль : ЯрГУ, 2009. – 44 с.

В методических указаниях описывается методика организации и проведения практических работ по дисциплине «Гостиничная индустрия».

Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 100105.51 Гостиничный сервис (дисциплина «Гостиничная индустрия», блок СД), очной формы обучения.

УДК 640.4
ББК У 9(2)43я73

© Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова, 2009

Введение

В соответствии с государственным образовательным стандартом изучение данной дисциплины рассчитано на 82 аудиторных часа (56 – теоретических, 26 – практических).

Из 26 часов практических занятий – 12 занимают практические работы, 6 часов – семинарские занятия, 8 часов – учебные экскурсии.

Целью практических работ является формирование у студентов умений и навыков, определяемых квалификационной характеристикой выпускника специальности и требованиями рынка гостиничных услуг:

- решения поставленных задач, требующих анализа ситуации и выбора решений;
- рационального использования своего труда, в том числе планирования работы, анализа ее результатов, организации рабочего места;
- применения компьютерной техники в сфере профессиональной деятельности;
- взаимодействия в коллективе, умения организовывать его работу.

Практические работы проводятся в тесной взаимосвязи с общепрофессиональными и специальными дисциплинами, такими как «Организация туризма», «Менеджмент», «Информационно-экскурсионная деятельность», «Информатика», «География туризма».

Использование межпредметных связей обеспечивает преемственность изучения материала, исключает дублирование и позволяет рационально распределять время, соблюдать единство терминов и обозначений в соответствии с действующими стандартами.

Практическая работа проводится в три этапа:

- подготовительный;
- основная часть;
- итоговая часть.

На подготовительном этапе студенты собирают информацию по теме практической работы. Источниками информации могут быть Интернет, каталоги, буклеты, СМИ, учебная и дополнительная литература.

Основная часть – это групповая и индивидуальная работа студентов в аудитории по систематизации, анализу информации, подготовке ее к презентации или защите.

Результатом практической работы могут быть таблицы, схемы, электронные презентации, карты. Полученные результаты доводятся до сведения всей аудитории.

Для поддержания интереса и внимания к выступающему можно прибегнуть к следующим приемам:

- двум группам дать параллельные задания: это позволит дополнять материал, задавать вопросы отвечающей группе, вести сравнительную оценку деятельности обеих групп;
- в процессе проведения работы потребовать от студентов ведения кратких записей с выводами по результатам их деятельности.

В конце занятия каждому студенту выставляется оценка. Можно поставить одинаковую отметку всем студентам данной группы или оценить степень активности работы каждого студента (при этом группа сама принимает решение о степени участия каждого в работе).

Итоговая часть выполняется индивидуально каждым студентом и оценивается дополнительно. Это может быть электронная презентация, кроссворд, вопросы с ответами.

Чтобы наглядно представить блок практических работ, предлагается тематический план дисциплины.

В основном практические работы проводятся в конце изучения раздела и носят обобщающий характер.

В методических указаниях даны алгоритм выполнения практических работ, примеры таблиц, схем, задания для самостоятельной работы.

Тематический план

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студен- тов	Количество аудиторных часов			Само- стоя- тель- ная работа сту- дента
		Все- го	Лек- ции	Прак- тиче- ские заня- тия	
Раздел 1. Введение в гостиничную индустрию	10	6	4	2	2
Тема 1.1. Цели, задачи, основные разделы дисциплины. Понятие гостеприимства	2	2	2		
Практическое занятие 1 Практическая работа. Пионеры гостиничной индустрии	4	2		2	2
Тема 1.2. Место гостиничной индустрии в сфере туристских услуг	4	2	2		2
Раздел 2. История развития гостиничной индустрии	16	14	12	2	2
Тема 2.1. История развития гостиничной индустрии в Европе	2	2	2		
Тема 2.2. История развития гостиничной индустрии в Америке	2	2	2		
Тема 2.3. История развития гостиничной индустрии в России, Ярославле	2	2	2		
Тема 2.4. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: географическое расширение, специализация гостиничного предложения	2	2	2		
Тема 2.5. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: формирование гостиничных цепей, образование сети малых предприятий гостиничной индустрии	2	2	2		