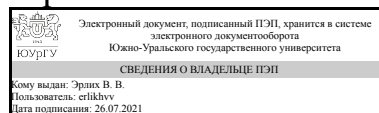


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



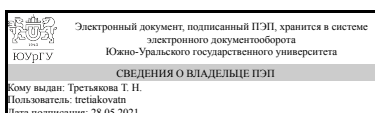
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.29 Введение в гостеприимство
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

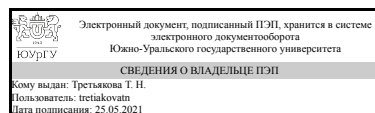
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

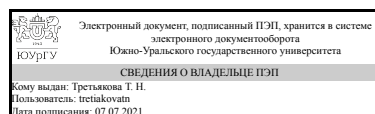
Разработчик программы,
д.пед.н., проф., заведующий
кафедрой



Т. Н. Третьякова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – знакомство будущих работников индустрии гостеприимства с основами гостиничного сервиса как сферы будущей профессиональной деятельности, обладающих теоретическими и практическими знаниями по основам гостиничного сервиса. Задачи дисциплины – ознакомить с составными частями индустрии гостеприимства, дать общее представление о направлениях развития гостиничного дела в России и за рубежом; ознакомить с особенностями маркетинга и менеджмента в индустрии гостеприимства, дать общие представления о гостиничной индустрии как производственной системе непроизводственной сферы услуг

Краткое содержание дисциплины

Основные категории и понятия индустрии гостеприимства, эволюция гостиничного бизнеса, отельеры и рестораторы, состояние и перспективы гостиничной индустрии, нормативно-правовая база индустрии гостеприимства, функциональная организация отеля, стандартизация и сертификация гостиничных услуг, специфика развлекательных программ в индустрии гостеприимства

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает: историю становления и развития гостиничного дела Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.О.18 Культурология, 1.О.08 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, 1.О.23 Менеджмент, 1.О.31 Конфликтология, 1.О.03 История,

	1.О.30 Мировая культура и искусство, 1.О.32 Основы медицинских знаний, 1.О.33 Историко-культурное наследие региона, 1.О.04 Философия, 1.О.10 Страноведение, 1.О.22 Системы бронирования и резервирования, 1.О.11 Психология, Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр)
--	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	35,75	35,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Просмотр сериала "Отель Вавилон" по гиперссылкам, прикрепленным в системе Электронный ЮУрГУ и анализ профессиональных ситуаций для ответов на вопросы тестовых заданий	10,75	10.75	
Подготовка к зачету	9	9	
Подготовка к практическим занятиям	16	16	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предпосылки развития индустрии гостеприимства	4	4	0	0
2	Основы гостеприимства	28	12	16	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие и сущность индустрии гостеприимства	2
2	1	История развития индустрии гостеприимства	2
3	2	Пионеры индустрии гостеприимства	2
4	2	Классификация средств размещения	2
5	2	Регулирование гостиничной деятельности	2
6	2	Функциональная организация отеля	2
7	2	Международные гостиничные цепи	2
8	2	Индустрия отдыха и развлечений, анимация в гостиницах	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Характеристика индустрии гостеприимства региона	2
2	2	История МГЦ	2
3	2	Локация объектов МГЦ	2
4	2	Бренды и гостиницы МГЦ	2
5	2	Нормативно-правовая база индустрии гостеприимства	2
6	2	Характеристика деятельности МГЦ	2
7	2	Разработка анимационной программы для объекта гостеприимства	2
8	2	Оценка качества обслуживания в гостиницах	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Просмотр сериала "Отель Вавилон" по гиперссылкам, прикрепленным в системе Электронный ЮУрГУ и анализ профессиональных ситуаций для ответов на вопросы тестовых заданий	Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.	1	10,75
Подготовка к зачету	Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.	1	9
Подготовка к практическим занятиям	1. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с. 2. Информация с официальных сайтов по темам практических занятий	1	16

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
0	1	Промежуточная аттестация	Компьютерное тестирование в компьютерном классе	1	40	60% и более - зачтено менее 60%-не зачтено	зачет
1	1	Текущий контроль	Гостиницы региона	1	5	за каждый выполненный показатель 1 балл 1-Название, цель, объект, предмет,задачи-1 балл 2-Таблицы EXEL со всеми данными-1 балл 3-Графики по средствам размещения - 1 балл 4-Графики по сан-кур. предприятиям-1балл 5-Аналитическая часть на 1 страницу (история, динамика, сравнение)-1 балл	зачет
2	1	Текущий контроль	Ноормативно-правовые акты	1	5	5 баллов – Все нормативно-правовые акты (НПА) систематизированы по видам деятельности и представлены в виде таблицы или схемы 4 балла – Не все виды деятельности или не все НПА представлены в системе 3 балла – Не все виды деятельности и не все НПА представлены в системе 2 балла – В системе представлено менее 80% НПА 0 баллов – Не выполнено задание	зачет
3	1	Текущий контроль	Обзор и история МГЦ-325	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	зачет
4	1	Текущий контроль	История МГЦ-1	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью,	зачет

						<p>имеются замечания, не требующие обязательного устранения</p> <p>3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания</p> <p>2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию</p> <p>0 баллов – задание не выполнено</p>	
5	1	Текущий контроль	Бренды МГЦ	1	5	<p>5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме, стиль изложения учебно-исследовательский, имеются ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем</p> <p>4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения</p> <p>3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания</p> <p>2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию</p> <p>0 баллов – задание не выполнено</p>	зачет
6	1	Текущий контроль	Локация	1	5	<p>5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме, стиль изложения учебно-исследовательский, имеются ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем</p> <p>4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения</p> <p>3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания</p> <p>2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию</p> <p>0 баллов – задание не выполнено</p>	зачет
7	1	Текущий контроль	Анимация	1	5	<p>За каждый правильно выполненный показатель начисляется 1 балл</p> <p>1-насыщенность анимационной программы-1 балл</p> <p>2-разнообразие анимационных мероприятий -1 балл</p> <p>3-учет региональных особенностей (природоведческих, историко-культурных)-1 балл</p> <p>4-логика анимационных программ-1 балл</p> <p>5-апробация анимационной программы-1 балл</p>	зачет
8	1	Текущий контроль	Характеристика МГЦ	1	5	<p>5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме, стиль изложения учебно-исследовательский, имеются ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем</p> <p>4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения</p>	зачет

						3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	
9	1	Текущий контроль	Отель Вавилон-Структура	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям 0 баллов – задание не выполнено	зачет
10	1	Текущий контроль	Отель Вавилон-Тест	1	15	15 баллов – 85-100 баллов 10 баллов – 70-84 балла 5 баллов – 60-69 баллов 2 балла – менее 60 баллов 0 баллов – не участвовал	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
УК-1	Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики	+					+	+		++		
УК-1	Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг	+++					+		++		+	
УК-1	Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности	++								++++		
УК-6	Знает: историю становления и развития гостиничного дела		+++	++			+		+			
УК-6	Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания				++		+		++			
УК-6	Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения										++	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Методические рекомендации

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Основная литература	Основы гостеприимства : учебно-методическое пособие / составитель Н. А. Тимощук. — Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 228 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/127756	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Интернет / Авторизованный

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет, диф. зачет	308 (7Р)	Компьютерный класс. Программа Tester
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Компьютерный класс и мультимедийное оборудование
Лекции	308 (7Р)	Компьютерный класс и мультимедийное оборудование