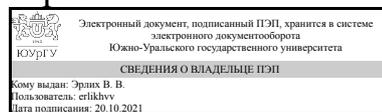


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



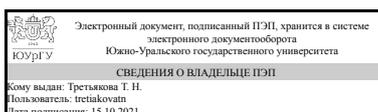
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.16 Индустрия гостеприимства Южного Урала
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

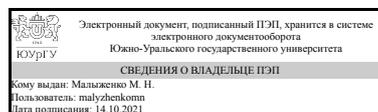
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

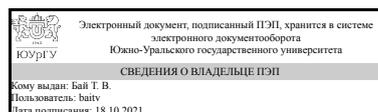
Разработчик программы,
старший преподаватель (-)



М. Н. Малыженко

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных услуг региона, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства. Основными задачами дисциплины являются: - ознакомление студентов с историей сферы гостеприимства региона; - рассмотрение структуры индустрии гостеприимства региона; - формирование понимания о современном состоянии рынка услуг гостеприимства и перспективах его развития.

Краткое содержание дисциплины

История формирования и развития индустрии гостеприимства региона, нормативно-правовая база 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 становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системе классификации гостиниц и иных средств размещения Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Культурология, Философия, Системы бронирования и резервирования, Математика, Историко-культурное наследие региона, Мировое гостиничное хозяйство, История, Введение в гостеприимство, Мировая культура и искусство, Страноведение, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Концепции современного естествознания, Мировая индустрия владения отдыхом, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Информатика	Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, Организация вспомогательных служб гостиницы, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация инженерной службы гостиницы, Практикум по виду профессиональной деятельности, Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр), Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Информатика	Знает: общие и специализированные пакеты прикладных программ, основные методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов в гостинице, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности Умеет: применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач, использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графические редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера Имеет практический опыт: опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности, применения специальных и прикладных программных средств, работы в компьютерных сетях, применения методов информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований
История	Знает: закономерности, основные события,

	<p>особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, основные этапы и закономерности историко-культурного развития человека и человечества Умеет: применять системный подход для синтеза исторической информации в профессиональной деятельности, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования исторического опыта, национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона для целей гостеприимства, понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона (ИКНР) Умеет: проводить оценку туристского потенциала историко-культурного наследия региона и паспортизацию объектов ИКНР для составления программ гостиничного обслуживания, проводить оценку потенциала ИКНР и определять значение ценности ИКНР Имеет практический опыт: разработки инновационных гостиничных продуктов на основе потенциала историко-культурного наследия региона, анализа основных этапов и закономерностей историко-культурного развития региона</p>
<p>Системы бронирования и резервирования</p>	<p>Знает: теоретические основы информационных технологий для процессов бронирования и резервирования; возможности и принципы использования современной компьютерной техники в глобальных компьютерных сетях; офисные технологии, национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения, осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: работы в GDS, как средством управления информацией, оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах</p>
<p>Цифровые технологии и методы статистической обработки данных</p>	<p>Знает: основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы</p>

	<p>гостеприимства и общественного питания, методы обработки и анализа социальной и финансово-экономической информации, в том числе с использованием цифровых платформ, интеллектуальных информационно-аналитических систем, технологий искусственного интеллекта, основные подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Умеет: осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: статистической обработки информации, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства</p>
<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций, базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций</p> <p>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства</p> <p>Имеет практический опыт: изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения, изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения</p>
<p>Культурология</p>	<p>Знает: историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики</p> <p>Умеет: применять в профессиональной и других видах</p>

	<p>деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования Имеет практический опыт: осознания ответственности перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, использования современной терминологии осмысления культурных процессов</p>
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики в социально-историческом, этическом и философском контекстах Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
Мировая индустрия владения отдыхом	<p>Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства</p>
Математика	<p>Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: применения математической статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>
Мировое гостиничное хозяйство	<p>Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного</p>

	<p>обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства</p>
Философия	<p>Знает: предмет, структуру и функции философии познания в социально-историческом, этическом и философском контекстах, сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений Умеет: использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений в социально-историческом, этическом и философском контекстах, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности Имеет практический опыт: ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, применения методов философских и социально-культурных исследований, приемов и методов анализа гуманитарных проблем и явлений</p>
Введение в гостеприимство	<p>Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики, историю становления и развития гостиничного дела Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
Концепции современного естествознания	<p>Знает: основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе, фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, обуславливающие социальный опыт Умеет: обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания; применять</p>

	<p>полученные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами, устанавливать межпредметные связи; анализировать информацию, касающуюся фундаментальных проблем, решаемых человечеством, основных ценностных установок, смыслов и других компонентов, обуславливающих социальный опыт Имеет практический опыт: использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике технологии отрасли, применения знаний на практике; иллюстрирования на конкретных примерах аспектов фундаментальных проблем, решаемых человечеством</p>
<p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>	<p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Инфраструктура санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов, проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>

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	
		5	
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		
Подготовка к практическим занятиям	17	17	
Подготовка к итоговому контролю	18,75	18.75	
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	Развитие индустрия гостеприимства Южного Урала	32	16	16	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Нормативно-правовая база индустрии гостеприимства	2
2	1	История формирования и развития индустрии гостеприимства	2
3	1	История развития регионального санаторно-курортного комплекса	2
4	1	Классификация гостиничных предприятий региона	2
5	1	Виды услуг индустрии гостеприимства	2
6	1	Определение эффективности обслуживания в региональной индустрии гостеприимства	2
7	1	Система ценообразования в индустрии гостеприимства региона	2
8	1	Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства региона	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
-----------	-----------	---	--------------

1	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Челябинской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
2	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
3	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Свердловской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
4	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
5	1	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Тюменской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	2
6	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	2
7	1	Сравнить показатели экспертной оценки гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения; организационные мероприятия, которые проводятся в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Заполнить таблицу	2
8	1	Контрольная работа: основные требования экспертной оценки при классификации отелей	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
Подготовка к практическим занятиям	Официальные сайты гостиниц Классификация гостиниц РФ	5	17
Подготовка к итоговому контролю	Официальные сайты гостиниц Чернов, В. А. Системы классификации в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. А. Чернов. — Хабаровск : ДВГУПС, 2019. — 147 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179365 (дата обращения: 11.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный Классификация-туризм.рф	5	18,75

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	Учи- тыва- ется в ПА
1	5	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Челябинской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиниц Челябинской области. Выбрать шесть гостиниц каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	5	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Свердловской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории),	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			дать характеристику номерного фонда.				
4	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиниц Свердловской области. Выбрать шесть гостиниц каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	5	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Тюменской области. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
6	5	Текущий контроль	Оценить качество гостиничных услуг и обслуживания потребителей. Составить паспорт гостиницы. Выбрать по две гостиницы каждой категории (5*, 4*, 3*, 2*, 1*, без звезд)	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
7	5	Текущий контроль	Сравнить показатели экспертной оценки гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения; организационные мероприятия, которые проводятся в гостинице для подтверждения ее соответствия системе	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место