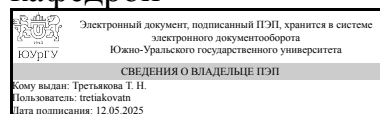


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



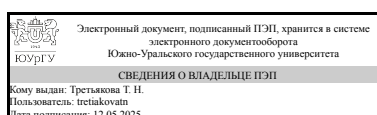
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.12 Индустрия гостеприимства Южного Урала
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

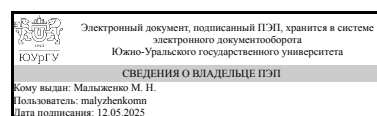
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
старший преподаватель



М. Н. Малыженко

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 системы 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
Основы туризма и гостеприимства, Математика, История России, Мировая культура и искусство	Системы бронирования и резервирования, Управление качеством, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация инженерной службы гостиницы, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Инновации в гостиничном сервисе, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Философия, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Производственная практика (проектно-технологическая) (8 семестр), Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Основы туризма и гостеприимства	Знает: структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства, анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства Умеет: анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства, самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства, анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме
Мировая культура и искусство	Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства, конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах

	общественной жизни Умеет: критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов
История России	Знает: механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи, законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса Умеет: анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации, оценивать достижения культуры на основе знания исторического контекста, анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; соотносить факты, явления и процессы с исторической эпохой, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контекстах Имеет практический опыт: выявления и систематизации различных стратегий действий в проблемных ситуациях, владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума
Математика	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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		3
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75
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	12	12
Подготовка к итоговому контролю	19,75	19,75
Подготовка к практическим занятиям	8	8
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. Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	10	10
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. Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	10	10
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	8	4	4	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

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	2

		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	1	Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	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
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	Официальные сайты гостиниц Классификация гостиниц РФ	3	12
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	3	19,75
Подготовка к практическим занятиям	Официальные сайты гостиниц Классификация гостиниц РФ	3	8
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. Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	Официальные сайты гостиниц	3	10

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. Составить паспорта гостиниц 1, 2, 3, 4 и 5 звезд	Официальные сайты гостиниц	3	10
--	----------------------------	---	----

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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
1	3	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	3	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	3	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			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.				
4	3	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	3	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	3	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	3	Текущий контроль	Сравнить показатели экспертной оценки гостиничных	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			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				
8	3	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	30	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает: компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM							
		1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала								+
УК-1	Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей	+	+	+	+	+	+	+	
УК-1	Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-6	Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности								+
ПК-6	Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя	+		+		+			

	прикладные исследования								
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала	+	+	+					
ПК-8	Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале								+
ПК-8	Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения								+
ПК-8	Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения								+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Рекомендации для студентов

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	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 https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-477769
2	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Бычков, А. И. Индустрия гостеприимства в России / А. И. Бычков. — Москва : Infotropic Media, 2017. — 420 с. — ISBN 978-5-9998-0268-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/101159 (дата обращения: 12.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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(31.12.2022)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

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	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.
Лекции	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.