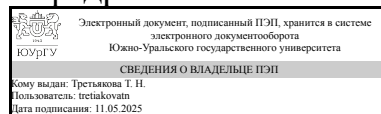


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.19.02 Инфраструктура санаторно-курортных комплексов
для направления 43.03.03 Гостиничное дело

уровень Бакалавриат

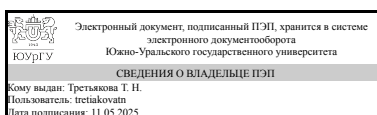
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

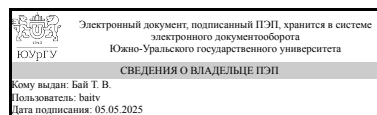
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний и практических умений в сфере концептуальных разработок организации инфраструктуры санаторно-курортных комплексов в рамках конкретного региона в формате практико-ориентированного учебного процесса на основе квазипрофессионального и личностно-ориентированного подходов. Задачи дисциплины: – изучить общие основания концептуального проектирования услуг гостиничного профиля в условиях гостиничной деятельности; - раскрыть необходимые фундаментальные теоретические основы концептуального проектирования; - сформировать понимание сущности и основных характеристик современной инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, - привить будущим специалистам навыки исследовательской деятельности в процессе выполнения самостоятельной работы, при проектировании и реализации инфраструктурных концепций индустрии гостеприимства, - сформировать умение поиска информации в целях концептуальной регионализации индустрии гостеприимства, оценивания особенностей проектирования и реализации концептуальных компонентов в гостиничных услугах в регионе.

Краткое содержание дисциплины

Понятие концепции в профессиональной гостиничной деятельности как сложного и динамичного явления региональной экономики, сердцевину которой представляет творческий процесс, состоящий из совокупности компонентов и элементов, где экономический (коммерческий) компонент является важной составной частью; Изучение структуры объекта и предмета инфраструктуры санаторно-курортных комплексов; Методика формирования концепций современной индустрии гостеприимства различными средствами; Понятие инфраструктуры туризма, инфраструктуры гостиницы, инфраструктуры санаторно-курортных комплексов. Состав и принципы формирования инфраструктуры санаторно-курортных комплексов; Элементы гостиничной инфраструктуры. Функции гостиничной инфраструктуры

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных

	комплексов Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Мировое гостиничное хозяйство, Индустрия гостеприимства Южного Урала	Управление персоналом, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Оборудование и организация санаторно- курортных комплексов, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр), Производственная практика (проектно- технологическая) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Мировое гостиничное хозяйство	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 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
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного

	продукта, используя прикладные исследования, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения. Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
Подготовка к зачету	40	40
Подготовка к практическим занятиям	49,75	49,75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
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	1	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятия инфраструктуры туризма, инфраструктуры гостиниц, инфраструктуры санаторно-курортных комплексов. Состав и принципы формирования инфраструктурной составляющей гостиничного проекта.	1
2	1	Управление объектами инфраструктуры средств размещения, ценообразование на гостиничный продукт	1
3	1	Инфраструктура средств размещения, взаимосвязь с основными службами и	1

		технологическими процессами на гостиничном предприятии	
4	1	Инфраструктура службы приема и размещения	1
5	1	Инфраструктура службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	1
6	1	Взаимосвязь категорий и классов гостиниц с концепцией инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	1
7	1	Инновационный подход к проектированию инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	1
8	1	Современное состояние и вопросы реформирования гостиничных услуг в РФ	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Зависимость инфраструктуры от класса и типа гостиниц	1
2	1	Система обеспечения безопасности инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	1
3	1	Современные концепции развития инфраструктуры санаторно-курортных комплексов в туристских дестинациях	1
4	1	Современные концепции инфраструктуры санаторно-курортных комплексов в регионах РФ	1

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 зачету	1. Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева, Е.А. Высотина. — Электрон. дан. — СПб. : , 2014. — 352 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90749 — Загл. с экрана 2. Туризм и гостиничное хозяйство Учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев, М. А. Жукова и др.; Под ред. А. Д. Чудновского; Ассоц. вузов турист. образования. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юркнига, 2005. - 447 с. ил.	5	40
Подготовка к практическим занятиям	Михеева, Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2013. — 184 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90662 — Загл. с	5	49,75

	экрана		
--	--------	--	--

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	5	Текущий контроль	ФОС 1	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	зачет
2	5	Текущий контроль	ФОС 2	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	зачет
3	5	Текущий контроль	ФОС 3	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	зачет

						Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	
4	5	Текущий контроль	ФОС 4	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	зачет
5	5	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	-	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает процедуру тестирования в электронном ЮУрГУ . Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачетной	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	недели на занятии. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятия больше или равен 60%. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60%.	
--	--	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-5	Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+
ПК-6	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+
ПК-6	Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206,[1] с. ил.
2. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206,[1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
2. Ветитнев, А. М. Курортное дело [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 100103 "Социал.-культур. сервис и туризм" А. М. Ветитнев, Л. Б. Журавлева. - 2-е изд., стер. - М.: КноРус, 2007
3. Ветитнев, А. М. Лечебный туризм [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению подготовки 100201 "Туризм" и по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" А. М. Ветитнев, А. С. Кусков. - М.: Форум, 2010. - 590 с.

4. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

5. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат).

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат).

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. 1С-1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях(бессрочно)
3. ABBYY-FineReader 8(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Стандартинформ(бессрочно)
4. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(28.02.2017)
5. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
6. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее

		место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.есто
Практические занятия и семинары	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Пересдача	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Зачет	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.