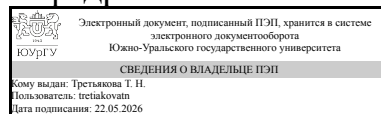


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



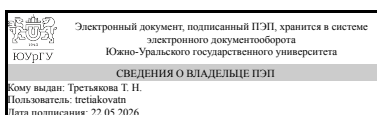
Т. Н. Третьякова

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 очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

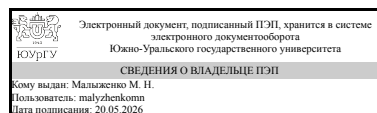
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
старший преподаватель



М. Н. Малыженко

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
История России, Мировая культура и искусство, Математика, Основы туризма и гостеприимства, Системы бронирования и резервирования, Мировое гостиничное хозяйство, Историко-культурное наследие региона, Страноведение	Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Управление качеством, Инновации в гостиничном сервисе, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Организация инженерной службы гостиницы, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр), Производственная практика (проектно-технологическая) (6 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: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства, современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства, разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов
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
Историко-культурное наследие региона	Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и

	русской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания
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
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
Страноведение	Знает: основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии
Основы туризма и гостеприимства	Знает: специфику туризма и гостеприимства как особого вида деятельности и основные принципы функционирования туристской индустрии и индустрии гостеприимства, структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства Умеет: самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства, анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме, анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства
Системы бронирования и резервирования	Знает: национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах

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
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Аудиторные занятия:	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	35,75	35,75
Подготовка к итоговому контролю	18,75	18,75
Подготовка к практическим занятиям	17	17
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 Челябинска. Дать историческую справку гостиничной индустрии региона. Составить список	2

		всех гостиниц. Показать их расположение на карте. Выбрать шесть гостиниц (по одной каждой категории), дать характеристику номерного фонда.	
2	1	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Магнитогорск, Париж, Бреда, Карталы, Варна	2
3	1	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Златоуст, Миасс, Сатка, Куса, Чебаркуль	2
4	1	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Касли, Кыштым, Карабаш, Нижний Уфалей	2
5	1	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Еманжелинск, Коркино, Пласт, Троицк, Южноуральск	2
6	1	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Аша, Миньяр, Сим, Усть-Катав, Катав-Ивановск	2
7	1	Индустрия гостеприимства Республики Башкортостан: Уфа, Стерлитамак	2
8	1	Индустрия гостеприимства Оренбургской области: Оренбург, Орск, Соль-Илецк	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 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	4	18,75
Подготовка к практическим занятиям	Официальные сайты гостиниц Классификация гостиниц РФ	4	17

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	Учи- тыва- ется в ПА
1	4	Текущий контроль	Провести мониторинг (анализ) индустрии гостеприимства Челябинска. 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	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Магнитогорск, Париж, Бреды, Каргалы, Варна	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Златоуст, Миасс, Сатка, Куса, Чебаркуль	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
4	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Касли, Кыштым, Карабаш, Нижний Уфалей	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Еманжелинск, Коркино, Пласт, Троицк, Южноуральск	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
6	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Челябинской области: Аша, Миньяр, Сим, Усть-Катав, Катав-Ивановск	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
7	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Республики	1	3	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			Башкортостан: Уфа, Стерлитамак				
8	4	Текущий контроль	Индустрия гостеприимства Оренбургской области: Оренбург, Орск, Соль-Илецк	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
9	4	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	30	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	зачет
10	4	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 классификации гостиниц и иных средств размещения. Заполнить таблицу	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
11	4	Текущий контроль	Контрольная работа: основные требования экспертной оценки при классификации отелей	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	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	№ КМ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------------------	----------------------------

		форме	
1	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.
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Савкин, И. Ю. Основы туризма и гостеприимства : учебное пособие / И. Ю. Савкин. — Пенза : ПГАУ, 2023. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/382022 (дата обращения: 12.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560465 (дата обращения: 12.05.2025).

Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)
2. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

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)	1. Телевизор - 1 шт., 2. Рабочее место преподавателя - 1 место, Рабочее место студента - 16 шт.
Лекции	467 (3)	1. Телевизор - 1 шт., 2. Рабочее место преподавателя - 1 место