

Документ подписан простой электронной подписью.  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 08.08.2024 14:25:56

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**      Институт менеджмента

**Кафедра**      Маркетинга, логистики и рекламы

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 10 от 30 мая 2024 г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины**      Б1.В.02 Основы индустрии гостеприимства

**Основная профессиональная образовательная программа**      43.03.01 Сервис программа Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2024

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Основы индустрии гостеприимства входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Последующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса, Ресторанный и гостиничный маркетинг, Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Управление качеством

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Основы индустрии гостеприимства в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-3	ПК-3.1: Знать: способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	ПК-3.2: Уметь: осуществлять мониторинг качества процесса сервиса

## 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

### Очно-заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 2
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	85.85/2.38
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108
Зачетные единицы	3

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Основы индустрии гостеприимства представлен в

таблице.

**Разделы, темы дисциплины и виды занятий  
Очно-заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
	Практич. занятия						
1.	Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	1	1			42	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Субъекты индустрии гостеприимства	1	1			43,85	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	Контроль	18					
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0.15</b>		<b>85.85</b>	

**4.2 Содержание разделов и тем**

**4.2.1 Контактная работа**

**Тематика занятий лекционного типа**

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
2.	Основы индустрии гостеприимства	лекция	Основы индустрии гостеприимства

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

**Тематика занятий семинарского типа**

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
2.	Основы индустрии гостеприимства	практическое занятие	Основы индустрии гостеприимства

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

**Иная контактная работа**

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

**4.2.2 Самостоятельная работа**

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Основы индустрии гостеприимства	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

**5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

## 5.1 Литература:

### Основная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413>

### Дополнительная литература

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533849>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172>

## 5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Astra Linux Special Edition «Смоленск», «Орел»; РедОС
2. МойОфис Стандартный 2, МойОфис Образование, Р7-Офис Профессиональный

## 5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)

2. Государственная система правовой информации «Официальный интернет-портал правовой информации» (<http://pravo.gov.ru/>)

3. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)

4. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

## 5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

## 5.5. Специальные помещения

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска

	Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине Основы индустрии гостеприимства:

### 6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком « + »
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	+
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	+
Промежуточный контроль	Зачет	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

### 6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

#### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		ПК-3.1: Знать:	ПК-3.2: Уметь:
	способы осуществления контроля качества	осуществлять мониторинг качества	методами контроля качества процессов

	процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	процесса сервиса	сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Пороговый	способы осуществления контроля качества процесса сервиса	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса
Стандартный (в дополнение к пороговому)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса и бизнес-процессов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса и бизнес-процессов	методами контроля качества процессов сервиса, бизнес-процессов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.	методами контроля качества процессов сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов и используемых ресурсов

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	оценка докладов; устный опрос; тестирование	зачет
2.	Субъекты индустрии гостеприимства	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	оценка докладов; устный опрос; тестирование	зачет

### 6.4. Оценочные материалы для текущего контроля

#### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	1. Место индустрии гостеприимства в сервисе 2. Синергетика индустрии гостеприимства 3. Новации в гостиничной деятельности 4. Особенности развития системы питания в России 5. Турфирмы Самарской области 6. Новации экскурсионного обслуживания 7. Особенности развития системы развлечений в России
Субъекты индустрии гостеприимства	1. Правила безопасности. 2. Методики расчета эффективности использования транспорта в туризме. 3. Турфирмы. 4. Турагенты. 5. Туроператоры. 6. Турбюро.

#### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Место индустрии гостеприимства в сервисе.</li> <li>3. Цели, задачи и функции индустрии гостеприимства.</li> <li>4. История индустрии гостеприимства.</li> <li>5. Мировой комплекс индустрии гостеприимства. Туристско-рекреационный кластер и его элементы.</li> </ol>
Субъекты индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Типология и классификация средств развлечения.</li> <li>7. Сети.</li> <li>8. Основные, вспомогательные и специальные службы средства развлечения.</li> <li>9. Кадровый состав.</li> <li>10. Подготовка специалистов.</li> <li>11. Типология и классификация транспорта.</li> <li>12. Внешний и внутренний транспорт.</li> <li>13. Места остановок и стоянок.</li> <li>14. Правила безопасности.</li> <li>15. Методики расчета эффективности использования транспорта в туризме.</li> <li>16. Турфирмы.</li> <li>17. Турагенты. Туроператоры.</li> <li>18. Турбюро.</li> <li>19. Муниципальные и государственные службы организации туризма. Организация выездного, въездного и внутреннего туризма.</li> <li>20. Сотрудники.</li> </ol>

**Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами) <https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=1916>**

1. Франчайзинг – это

- 1) метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью и предоставляет «защищенное в законном порядке право заниматься определенной предпринимательской деятельностью, а также помощь в организации этой деятельности, обучении, реализации и управлении за вознаграждение от франчайзополучателя»;
- 2) метод предпринимательской деятельности, позволяющий франшизополучателю принимать непосредственное участие в управлении фирмой франшизодателя для обеспечения проведения единой скоординированной политики на рынке средств размещения;
- 3) метод предпринимательской деятельности, препятствующий монополизации рынка предприятий и средств размещения за рубежом.

2. Контракт на управление, как правило, заключается между

- 1) владельцами предприятия размещения и сертифицированным менеджером, специализирующимся на управлении гостиничным предприятием;
- 2) заключается между владельцем предприятия и компанией, которая занимается профессиональным управлением гостиницами на данном сегменте рынка;
- 3) туроператором и владельцами предприятия размещения, заключившими с принципалом договор на долгосрочную аренду ресурсов гостиницы.

3. Система владения отдыхом (таймшер) это

- 1) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды;
- 2) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течении определённого времени;
- 3) система, позволяющая туристу долговременную аренду средства размещения по согласованию как с руководством предприятия размещения, так и с туроператором, причем период аренды не должен иметь перерывов (времени, когда номер не занят туристом) в течение



всего срока действия договора.

4. Наибольшим количеством номерного фонда располагает
  - 1) Северная Америка;
  - 2) Северная Африка;
  - 3) Европа.
5. Сколько гостиниц функционировало в Москве в 1818 году
  - 1) гостиниц в Москве не было;
  - 2) 3;
  - 3) 7.
6. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу "шведский стол" состоит в
  - 1) самообслуживании;
  - 2) единой цене;
  - 3) минимизации отходов.
7. Half Board (Modified American Plan)
  - 1) полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание;
  - 2) размещение и завтрак;
  - 3) размещение и двухразовое питание.
8. Клиент гостиницы это
  - 1) неотъемлемая часть гостиничного продукта и его потребитель;
  - 2) потребитель гостиничного продукта, способный сопоставить гостиничный продукт предлагавшийся ему турфирмой с фактическим положением;
  - 3) ни то, ни другое.
9. В каком количестве копий записывают телефонограммы в гостиницах высокого класса обслуживания для деловых людей
  - 1) 4;
  - 2) 3;
  - 3) 2.
10. Гостиничные цепи чаще строятся по принципу ассоциаций в
  - 1) Европе;
  - 2) Америке;
  - 3) Азии.
11. Тайм-шер индустрией занимаются такие корпорации как:
  - 1) Hilton, Marriott, Sheraton
  - 2) Marriott, ETN, TUI
  - 3) Nekkerman, ITS, Holiday Inn
12. Из перечисленных категорий, для гостиничных номеров установлены следующие категории:
  - 1) "люкс-апартамент"
  - 2) "высшая", "первая"
  - 3) "люкс"
13. За единицу времени пользования услугами в тайм-шер индустрии принимается:
  - 1) одна неделя
  - 2) один месяц
  - 3) 10 дней
14. Большинство крупнейших отелей мира сосредоточены в:
  - 1) Нью-Йорке
  - 2) Лондоне
  - 3) Лас-Вегасе

15. Согласно ГОСТу, мотели имеют такие категории:

- 1) 4
- 2) 5
- 3) 3

16. Первое место в рейтинге популярности среди зимних направлений у европейских туристов занимают:

- 1) Египет
- 2) Греция и Кипр
- 3) острова Юго-Восточной Азии

17. Самый высокий отель мира находится в:

- 1) Гонконге
- 2) Сингапуре
- 3) Нью-Йорке

18. Возглавляет работу гостиничного комплекса:

- 1) исполнительный директор
- 2) коммерческая служба
- 3) генеральный директор (генеральный менеджер)

19. Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

- 1) Великобритания, Швейцария
- 2) Испания
- 3) Италия, Португалия

20. “Звездная” система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации:

- 1) Англии
- 2) Германии
- 3) Франции

### 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

#### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	1. Анализ конкретного сегмента туристско-рекреационного кластера
	2. Развитие индустрии гостеприимства в конкретную эпоху
	3. Комплекс индустрии гостеприимства в конкретной стране
	4. Типология и классификация конкретных средств размещения
	5. Службы конкретного средства размещения
	6. Самые необычные средства размещения мира
	7. Самые необычные средства размещения России
	8. Самые необычные средства размещения Самарской области
	9. Типология и классификация конкретного средства питания
	10. Службы конкретного средства питания
	11. Самые необычные средства питания в мире
	12. Самые необычные средства питания в России
	13. Самые необычные средства питания в Самарской области
	14. Баланс выездного, въездного и внутреннего туризма в Самарской области
	15. Формирование конкретного экскурсионного маршрута
	16. Типология и классификация конкретного средства развлечения
	17. Службы конкретного средства развлечения
	18. Самые необычные средства развлечения в мире

	19. Самые необычные средства развлечения в России
	20. Самые необычные средства развлечения в Самарской области
Субъекты индустрии гостеприимства	21. Типология и классификация конкретного средства рекреации
	22. Самые необычные средства рекреации в мире
	23. Самые необычные средства рекреации в 24. Самые необычные средства рекреации в Самарской области 25.
	Типология и классификация конкретного транспорта
	26. Развитие железнодорожного транспорта
	27. Развитие авиационного транспорта
	28. Развитие водного транспорта
	29. Развитие наземного колёсного транспорта
	30. Развитие специального туристского транспорта
	31. Цели, задачи и функции индустрии гостеприимства
	32. История индустрии гостеприимства
	33. Мировой комплекс индустрии гостеприимства
	34. Типология, функции и классификация средств размещения
	35. Службы средства размещения. Кадровый состав. Подготовка специалистов
	36. Развитие средств размещения в мире
	37. Развитие средств размещения в России
	38. Развитие средств размещения в Самарской области
	39. Типология и классификация средств питания
	40. Службы средства питания. Кадровый состав. Подготовка специалистов

#### 6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

##### Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК-3
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне