

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра теоретических основ и  
менеджмента физической  
культуры и туризма**  
(ТОиМФКТ ФФКСТ)  
наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра теоретических основ и  
менеджмента физической  
культуры и туризма**  
(ТОиМФКТ ФФКСТ)  
наименование кафедры

**В.М. Гелецкий**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Дисциплина Б1.В.07 Основы индустрии гостеприимства

Направление подготовки /  
специальность

Направленность  
(профиль)

Форма обучения

Год набора

очная

2020

Красноярск 2021

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования с учетом профессиональных стандартов по укрупненной группе

430000 «СЕРВИС И ТУРИЗМ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.02 Туризм

---

Программу  
составили

;Максимова И.В.

---

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

#### **Цель преподавания дисциплины**

Дисциплина «Основы индустрии гостеприимства» направлена на изучение вопросов особенностей развития гостиничного бизнеса в России и в мире, специфики сервисных услуг, предоставляемых в туристско – гостиничных комплексах, применения основных законодательных актов, правовых и нормативных документов, регулирующих данную сферу.

В курсе «Основы индустрии гостеприимства» последовательно раскрываются ключевые теоретические положения, этапы обслуживания клиентов гостиницы, на примерах гостиничных предприятий, в том числе с участием иностранного капитала. Уделено внимание историческим аспектам развития гостинично-ресторанной индустрии.

Гостинично–ресторанный бизнес, принятый сейчас называть индустрией гостеприимства, один из самых быстро развивающихся в мире, но в нашей стране по многим причинам он не достиг такого размаха, как за рубежом. В условиях жесткой конкуренции не обойтись без освоения опыта работы гостиниц европейского стандарта, с зарубежной моделью управления, направленной на удовлетворение нужд клиента, ведущее к увеличению доходов гостиницы. Поэтому особое внимание в освоении дисциплины уделяется анализу современного состояния и направлений развития ресторано-гостиничного бизнеса.

Необходимостью формирования практических навыков и знаний обусловлена авторская концепция программы, специфика которой заключается в том, что особое внимание уделяется вопросам технологии бронирования номеров и мест в гостиницах, приёма, регистрации и размещения различных категорий клиентов, обслуживанию клиентов во время проживания, организации работы служб дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах.

Целью данной дисциплины является приобретение студентами знаний о структуре и специфике технологических процессов по оказанию основных видов услуг в сфере гостиничного бизнеса и ознакомление с видами, эксплуатацией и рациональным использованием технических средств (технологического оборудования), применяемых в этих процессах.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- формирование у студентов представлений о технологиях, используемых в индустрии гостеприимства;

- выработка у студента четкого понимания взаимосвязи технологии оказания услуги с техническими средствами, необходимыми для ее выполнения;
- приобретение студентами навыков самостоятельной работы с литературой;
- расширение кругозора студентов о технологиях, используемых в сфере гостеприимства
- овладение навыками комплексного использования знаний при оценке современных технологий гостеприимства;
- формирование высокого уровня культуры и знаний в сфере гостеприимства;
- приобретение необходимых знаний для дальнейшего обучения специальности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>ПК-7:Способен работать со статистической информацией при осуществлении рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения</b>
<b>ПК-7.1:Использует статистические и другие методы в процессе осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении исследований туристских ресурсов и проектировании туристского продукта</b>
<b>ПК-7.2:Применяет современные методы информационных технологий для изучения влияния различных факторов на развитие туристской деятельности</b>
<b>ПК-7.3:Осуществляет эффективный информационный поиск в глобальных информационных сетях на порталах и стендах международных выставок</b>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в вариативную часть обязательных дисциплин ООП ВО.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующие: "История гостеприимства", "Введение в туризм", "Технологии выездного туризма", "Технологии экскурсионной деятельности", "Технология и организация гостиничных услуг", "Инновации в туризме".

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как последующие: "Навыки межличностного общения в туристской среде (на английском языке)", "Профессиональная

этика", "Виды и тенденции развития туризма".

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=29559>

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,33 (48)</b>	<b>1,33 (48)</b>
занятия лекционного типа	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,89 (32)	0,89 (32)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,67 (60)</b>	<b>1,67 (60)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в курс. Этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства.	4	4	0	0	
2	Организационно - управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	2	6	0	0	
3	Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	2	4	0	0	
4	Технологии обеспечения безопасности в гостиничном комплексе.	2	4	0	0	
5	Маркетинг в индустрии гостеприимства.	2	4	0	0	
6	Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства.	2	4	0	0	

7	Правовые основы функционирования индустрии гостеприимства.	2	6	0	60	
Всего		16	32	0	60	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предмет, методы и задачи изучения дисциплины. Становление индустрии гостеприимства.	4	0	0
2	2	Организационные структуры гостиничного хозяйства. Персонал как основное звено в гостиничном бизнесе.	2	0	0
3	3	Система организации питания в индустрии гостеприимства.	2	0	0
4	4	Обеспечение безопасной работы предприятий гостеприимства.	2	0	0
5	5	Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства. Сегментация рынка гостиничных услуг. Позиционирование гостиничного продукта. Стратегии маркетинга.	2	0	0
6	6	Индустрия гостеприимства как объект менеджмента.	2	0	0
7	7	Законы и нормативные акты. Стандартизация и сертификация предприятий индустрии гостеприимства.	2	0	0
Всего			16	0	0



### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Индустрия гостеприимства как направление бизнеса. Гостиничный бизнес: сущность, особенности развития.	4	0	0
2	2	Типы гостиничных предприятий, особенности обслуживания. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.	6	0	0
3	3	Особенности функционирования предприятия общественного питания. Особенности индустрии развлечений. Отрасли рекреационной сферы индустрии гостеприимства.	4	0	0
4	4	Производственная экология и санитария. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.	4	0	0
5	5	Стратегии маркетинга. Специальные маркетинговые программы. Основные средства продвижения в гостиничном бизнесе.	4	0	0

6	6	Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.	4	0	0
7	7	Законодательные основы индустрии гостеприимства. Сертификация и классификация коллективных средств размещения. Сертификация и пищевая безопасность на предприятиях общественного питания.	6	0	0
Всего			22	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Уокер Д.	Введение в гостеприимство: учебник	М.: ЮНИТИ, 1999
Л1.2	Турковский М., Иванюк И. И.	Маркетинг гостиничных услуг: учеб.	Москва: Финансы и статистика, 2014
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Орлова Е. В.	Организация питания работников: правовая основа, учет расходов, налогообложение: нормативный документ	Москва: ЗАО "Библиотечка РГ", 2008
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Семенихин В. В.	Гостиничные услуги: документальное оформление, бухгалтерский учет и налогообложение. Лицензирование и сертификация. Ценообразование и себестоимость услуг. Учет форменной одежды. Возмещение ущерба, причиненного постояльцами. Общественное питание в гостинице	Москва: ЭКСМО, 2005

### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Э1	Федеральное агентство по туризму РФ [Электронный ресурс]: официальный сайт	<a href="https://www.russiatourism.ru/">https://www.russiatourism.ru/</a>
Э2	Министерство экономического развития Российской Федерации	<a href="http://economy.gov.ru/minec/main">http://economy.gov.ru/minec/main</a>
Э3	Портал гостиничного бизнеса, раздел «Технологии»	<a href="http://hotelline.ru/technology_listing.php">http://hotelline.ru/technology_listing.php</a>
Э4	ПрофГость	<a href="http://www.prof-guest.ru">www.prof-guest.ru</a>
Э5	Индустрия гостеприимства	<a href="http://www.hotres.ru">www.hotres.ru</a>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Самостоятельная работа студента при изучении курса, представляет собой следующее:

Выполнение заданий по предаудиторной и постаудиторной работе.

Проработка материалов лекций (рекомендуется прочитывать лекцию в тот день, когда она была, а также перед семинаром). Чтение рекомендованной учебно-методической литературы. Поиск и проработка материалов из Интернет-ресурсов.

Изучение теоретического материала является важной частью самостоятельной работы. Контроль освоения материала по дисциплине осуществляется с помощью контрольных вопросов, письменных работ и разработанных тестовых заданий.

Все задания на индивидуальную самостоятельную работу выдаются и принимаются преподавателем, проводящим практические занятия по дисциплине, и сдаются на проверку по графику выполнения самостоятельной работы.

Для контроля самостоятельной работы студентов, в соответствии с требованиями к компетенциям бакалавра, используется банк тестовых заданий по изучаемой дисциплине.

Самостоятельная работа проводится с использованием основной и дополнительной литературы.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	9.1.1	1. WinRAR Standard License – для юридических лиц
9.1.2	9.1.2	2. Office Professional Plus 2007 Russian OLP NL AE
9.1.3	9.1.3	3. Windows Vista Starter 32-bit Russian 1pk DSP OEI DVD-2
9.1.4	9.1.4	4. Adobe Acrobat 8.0 Standard Russian Version Win Full Educ

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

9.2.1	Электронная библиотека Киберленинка [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <a href="http://cyberleninka.ru">http://cyberleninka.ru</a>
9.2.2	Библиотека СФУ [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <a href="http://bik.sfu-kras.ru">http://bik.sfu-kras.ru</a>

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, консультаций, а также помещения для самостоятельной работы.

Для проведения занятий лекционного должны быть наборы демонстрационного оборудования (проектор или интерактивная доска). Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду СФУ.