

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 09.04.2024 15:48:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР
ИСОУ

_____ Т.А. Харитонова
«23» июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Основы гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

форма обучения: очная/заочная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Заведующий кафедрой



М.Л. Белоножко

Рабочую программу разработал:

С.С.Ситёва старший преподаватель кафедры МиМУ



1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины: сформировать у обучающихся целостное представление об основах туризма и гостеприимства, как объективном явлении современного мира, его влиянии на социально-экономическое развитие регионов, существующих проблемах, тенденциях и перспективах его развития в России и мире.

Основными задачами изучения курса являются:

1. Знакомство с теоретическими основами туристического бизнеса;
2. Предоставление возможности использовать имеющийся потенциал знаний, полученных на занятиях истории, информатики, математики, для практического применения;
3. Ознакомление с культурно-историческими, природными памятниками регионов России и мира;
4. Знакомство с современными рыночными подходами к туристскому бизнесу;
5. Знакомство с существующими проблемами регионального развития туризма в России и мира.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основы гостеприимства» Б.1.О.15. относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 учебного плана.

Для полного усвоения данной дисциплины обучающиеся должны знать следующие разделы ФГОС: «Правовая культура»;

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- сущности и значения информации в развитии современного информационного общества;
- основных принципов и технологий работы с деловой информацией;

Умения:

- собирать, обрабатывать и интерпретировать с использованием современных информационных технологий необходимую информацию для формирования суждений;
- использовать особенности ведения сервисной деятельности согласованной с различными этнокультурными, историческими и религиозными традициями

Владение:

-навыками исследования качества сервисной деятельности и оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения

Содержание дисциплины «Основы гостеприимства» служит основой для освоения дисциплин: «Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства», «Мировая система гостеприимства».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
--------------------------------	--	--

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК–3.1. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать 3.1. процесс оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства Уметь У.1. Умеет оценить качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
очная	1/1	18	34	-	56	36	Экзамен
заочная	3/5	10	8	-	117	9	Экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса.	4	8	-	14	26	ОПК-3.1	Дискуссия (Приложение 1)
2	2	Юридические основы туристического бизнеса.	4	8	-	14	26	ОПК-3.1	Презентация (приложение 2)
3	3	Классификация туристического бизнеса гостиниц.	4	8	-	14	26	ОПК-3.1	Выполнение контрольной работы, дискуссия (приложение 3,4)
4	4	Государственная политика развития туризма в России.	6	10	-	14	30	ОПК-3.1	Реферат, устный опрос (Приложение 5,6)
5	Экзамен					36	36	ОПК-3.1	Экзаменационные вопросы (Приложение 7)
Итого:			18	34	-	92	144		

заочная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	1 Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса.	2	2	-	29	33	ОПК-3.1	Дискуссия (Приложение 1)
2	2	Юридические основы туристического бизнеса.	2	2	-	29	33	ОПК-3.1	Презентация (приложение 2)
3	3	Классификация туристического бизнеса гостиниц.	2	2	-	29	33	ОПК-3.1	Выполнение контрольной работы, дискуссия (приложение 3,4)
4	4	Государственная политика развития туризма в России.	4	2	-	30	36	ОПК-3.1	Реферат, устный опрос (Приложение 5,6)
5	Экзамен		-	-	-	9	9	ОПК-3.1	Экзаменационные вопросы (Приложение 7)
Итого:			10	8	-	126	144		

Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. «1 Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса».

Предмет, задачи и методы изучения дисциплины. Основные понятия туризма и гостеприимства. История развития туризма. Предпосылки возникновения туристического бизнеса

Раздел 2. «Юридические основы туристического бизнеса».

Законодательная база гостеприимства и туристического бизнеса. Нормативные документы. Правовое регулирование отношений в сфере туризма и гостиничного хозяйства. Правовая основа гостеприимства и туризма в регионе

Раздел 3. «Классификация туристического бизнеса гостиниц».

Виды, типы и категории туризма. Основные сегменты туристического бизнеса: гостиницы, питание, транспорт

Раздел 4. «Государственная политика развития туризма в России».

Регулирование туристической деятельности в России: цели, методы, принципы. Нормативно-правовая база гостеприимства и туризма. Организационно-правовые основы деятельности турфирм, гостиниц и предприятий общепита

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4	2	-	Предмет, задачи и методы изучения дисциплины. Основные понятия туризма и гостеприимства. История развития туризма. Предпосылки возникновения туристического бизнеса
2	2	4	2	-	Законодательная база гостеприимства и туристического бизнеса. Нормативные документы. Правовое регулирование отношений в сфере туризма и гостиничного хозяйства. Правовая основа гостеприимства и туризма в регионе
3	3	4	2	-	Виды, типы и категории туризма. Основные сегменты туристического бизнеса: гостиницы, питание, транспорт
4	4	6	4	-	Регулирование туристической деятельности в России: цели, методы, принципы. Нормативно-правовая база гостеприимства и туризма. Организационно-правовые основы деятельности турфирм, гостиниц и предприятий общепита
Итого:		18	10	X	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	8	2	-	Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса.
2	2	8	2	-	Юридические основы туристического бизнеса.
3	3	8	2	-	Классификация туристического бизнеса гостиниц.
4	4	10	2	-	Государственная политика развития туризма в России.
Итого:		34	8	X	X

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№	Номер	Объем, час.	Тема	Вид СРС
---	-------	-------------	------	---------

п/п	раздела дисциплины	ОФО	ЗФО	ОФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	14	29		Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса.	Подготовка к дискуссии
2	2	14	29		Юридические основы туристического бизнеса.	Подготовка презентаций на тему Правовая основа гостеприимства и туризма в регионе
3	3	14	29		Классификация туристического бизнеса гостиниц.	Подготовка к контрольным работам, Подготовка к дискуссии
4	4	14	30		Государственная политика развития туризма в России.	Подготовка рефератов , Подготовка к устному опросу
5	1-4	36	9	-	-	Подготовка к экзамену
Итого:		92	126	X	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

7.1 Методические указания для выполнения контрольных работ

Обучающийся самостоятельно выбирает тему из предложенного списка. Осуществляет подбор информации, защита контрольной работы заключается в подготовке ее к указанному сроку и ответе на вопросы преподавателя по материалам контрольной.

Необходимые требования к оформлению: наличие развернутого плана. Что касается критериев оценки содержания, то условием положительной оценки является отсутствие грубых ошибок и приемлемая степень раскрытия вопросов. Разумеется, работа не может быть засчитана, если преподаватель обнаружит факт дословного списывания источника. Однако осмысленное переложение своими словами учебного текста вполне допустимо.

Контрольная работа: методические рекомендации по выполнению контрольных работ для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) заочной формы обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор Белоножко М.Л.; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 22 с.

7.2. Тематика контрольных работ

1. Система франчайзинга в системе гостеприимства
2. Характерные особенности маркетинга в сфере гостеприимства
3. Внутренний маркетинг и его влияние на обслуживание клиентов

4. Сервис как фактор развития компании
5. Система контроля за качеством обслуживания
6. Технологии повышения уровня продаж
7. Подходы и технологии управления сервисом
8. Построение системы управления финансами в туристской отрасли
9. Оптимизация бизнес-процессов: снижение издержек производства, повышение качества процессов и систем управления
10. Основные направления туристской политики государства и механизмы ее реализации
11. Сущность и особенности государственного регулирования туристской отрасли
12. Государственная политика управления и регулирования развития сферы туризма и рынка туристских услуг в регионе на современном этапе
13. Туризм как фактор преодоления кризисных явлений в экономике страны (региона), фактор эффективного регионального развития
14. Воздействие сферы услуг туризма на социально-экономическое развитие региона, на развитие смежных с ним отраслей
15. Туризм как фактор сохранения и возрождения культурного и природного наследия региона
16. Комплексный характер использования туристских ресурсов: природных, историко-культурных, информационных
17. Создание благоприятных условий для развития въездного и внутреннего туризма на Федеральном, региональном и муниципальном уровнях
18. Правовая основа развития турбизнеса в регионе
19. Изучение рынков туристских услуг в России (на примере конкретного региона, города или района). Показатели эффективности развития туризма
20. Особенности и перспективы развития международного туристского бизнеса в Тюменской области

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Дискуссия по теме «Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса»	15
1.2	Подготовка презентаций на тему «Правовая основа гостеприимства и туризма в регионе»	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30
2 текущая аттестация		
2.1	Контрольная работа по теме «Виды, типы и категории туризма»	15
2.2	Контрольная работа по теме «Классификация туристического бизнеса средств размещения»	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30
3 текущая аттестация		
3.1	Дискуссия по теме: «Классификация туристического бизнеса гостиниц»	15
3.2	Подготовка рефератов по теме: «Государственная политика развития туризма в России»	20

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
3.3	Устный опрос по теме: «Государственная политика развития туризма в России»	5
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	40
	ВСЕГО	100

8.3. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Дискуссия по теме «Общие вопросы основ гостеприимства и туристического бизнеса»	15
2	Подготовка презентаций на тему «Правовая основа гостеприимства и туризма в регионе»	15
3	Контрольная работа по теме «Виды, типы и категории туризма»	15
4	Контрольная работа по теме «Классификация туристического бизнеса гостиниц»	15
5	Дискуссия по теме: ««Классификация туристического бизнеса гостиниц»	15
6	Подготовка рефератов по теме: «Государственная политика развития туризма в России»	20
7	Устный опрос по теме: «Государственная политика развития туризма в России»	5
	ВСЕГО	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ЭБС «Издательства Лань»;
- ЭБС «Электронного издательства ЮРАЙТ»;
- Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ;
- Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU»;
- ЭБС «IPRbooks»;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО РГУ нефти и газа имени И.М. Губкина;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО УГНТУ (г. Уфа);
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО УГТУ (г. Ухта);
- ЭБС «Проспект»;
- ЭБС «Консультант студент»,

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. Microsoft Windows.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Основы гостеприимства	<p>Лекционные занятия:</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран. Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus, Microsoft Windows,, Свободно- распространяемое ПО</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические, лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран. Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus, Microsoft Windows, Свободно- распространяемое ПО</p>	<p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p> <p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p>

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Основы гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать 3.1. процесс оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства	Не знает процесс оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует отдельные знания процесса оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует достаточные знания процесса оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства	Демонстрирует исчерпывающие знания процесса оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства
		Уметь У.1. Умеет оценить качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Не умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, допуская значительные ошибки	Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, допуская незначительные неточности	Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, допуская незначительные неточности

КАРТА**обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Основы гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	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: 06.07.2022).	ЭР	25	100	+
2	Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321 (дата обращения: 29.06.2022).	ЭР	25	100	+
3	Введение в индустрию гостеприимства : учебно-методическое пособие / составитель Ж. В. Григорьева. — Сочи : СГУ, 2019. — 46 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147786 (дата обращения: 06.07.2022).	ЭР	25	100	+

Лист согласования

Внутренний документ "Основы гостеприимства_2022_43.03.03_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибик Лариса Николаевна

Документ подписал: Харитоновна Татьяна Александровна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна	Вацек Татьяна Александровна	Согласовано
	Заместитель директора по науке и инновациям	Андреева Оксана Сергеевна	Харитоновна Татьяна Александровна	Согласовано
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано