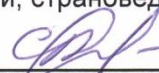


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ВГУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
рекреационной географии, страноведения и туризма



 Федотов С.В.
подпись, расшифровка подписи

24.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.08.02 Основы гостеприимства

- 1. Код и наименование направления подготовки/специальности:** 43.03.02 – «Туризм»
- 2. Профиль подготовки/специализация:** профиль «Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг»
- 3. Квалификация (степень) выпускника:** бакалавр
- 4. Форма обучения:** очная
- 5. Кафедра, отвечающая за реализацию дисциплины:** кафедра:
Рекреационной географии, страноведения и туризма
- 6. Составители программы:**
Федотов Сергей Владимирович, к.г.н., доцент, доцент кафедры рекреационной географии, страноведения и туризма
Жук Сергей Николаевич, старший преподаватель кафедры рекреационной географии, страноведения и туризма
- 7. Рекомендована:** НМС факультета географии, геоэкологии и туризма (Протокол №8 от 22.05.2023 г.)
- 8. Учебный год:** 2026-2027 **Семестр:** 8

9. Цели и задачи учебной дисциплины:

Цель: познание роли и места предприятий размещения, питания, развлечений и перевод в системе индустрии туризма как необходимых качественных условий жизнеобеспечения отдыхающих.

Задачи: - изучение истории формирования гостеприимства в мире и в России;
- изучение особенностей, закономерностей и современных условий развития индустрии размещения: индустрии питания, индустрии развлечения и трансфера.
- изучение дифференциации и интеграции гостиничных предприятий, объектов питания, развлечения и трансфера.
- изучение дифференциации гостиничных номеров.

10. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: Б1.В.02

Учебная дисциплина «Основы гостеприимства» относится к вариативной части блока Б1.

11. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Код	Название компетенции	Код	Индикатор	Планируемые результаты обучения
ПК-2	Способен разрабатывать проекты по внедрению организационно-управленческих инноваций на предприятиях сферы туризма	ПК-2.1	Умеет осуществлять анализ практики применения организационно-управленческих инноваций на предприятиях сферы туризма	Знать: - место дисциплины в освоении специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства - правовые нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства - организационно – управленческую структуру предприятий индустрии гостеприимства - цикл обслуживания туристов в гостинице - основные понятия профессиональной этики работников предприятий индустрии гостеприимства - об исторических этапах формирования и современных тенденциях развития индустрии гостеприимства - об особенностях менеджмента и маркетинга предприятий индустрии гостеприимства уметь: - организовать процесс обслуживания потребителя - находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий - быть готовым к реализации проектов в туристской индустрии владеть: - специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		ПК-2.2	Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по внедрению организационно-управленческих инноваций на предприятиях сферы туризма	
		ПК-2.3	Умеет проводить оценку экономической эффективности проектов по внедрению организационно-управленческих инноваций на предприятиях сферы туризма	

12. Структура и содержание учебной дисциплины:

12. Объем дисциплины в зачетных единицах/часах в соответствии с учебным планом —3/108

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

13. Виды учебной работы:

Вид учебной работы	всего	8 семестр
Аудиторные занятия	56	56
в том числе: лекции	26	26
практические	26	26
Самостоятельная работа	56	56
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Итого:		

13.1 Содержание разделов дисциплины:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	Гостеприимство – составная часть индустрии туризма; содержание понятия «гостеприимство»	Гостеприимство – инфраструктура индустрии туризма. Содержание понятия формировалось длительное время, поэтому имеет несколько вариантов, один из которых принадлежит Р. Браймеру.
2	История развития индустрии гостеприимства	Гостеприимство имеет свою историю развития от античного мира до современных дней. Имеет несколько этапов: развитие в древнее время, среднее время, 18 век, 19 век, 20 век, 21 век.
3	Ключевые концепции, тенденции развития и структура индустрии гостеприимства	Ключевые концепции связаны с развитием международных и национальных гостиничных сетей и освоение новых рынков. Индустрия гостеприимства состоит из четырех разделов: индустрии размещения, питания, развлечения, перевозок.
4	Индустрия размещения: понятие процесса, классификация средств размещения туристов по месту расположения, по уровню, ассортименту и стоимости услуг.	Понятие «индустрия размещения», подразделение гостиниц на коллективные, специализированные, индивидуальные; особенности гостиниц, расположенных в центре города, в его окрестностях, в придорожных зонах; по ВТО гостиницы делятся по уровню: люкс, высокого класса, среднего уровня, апарт-отели, отели экономического класса, мотели, курортные гостиницы, таймшер.
5	Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Международная классификация гостиниц.	По назначению выделяют: гостиницы постоянного проживания, транзитные делового назначения, курортные, стационарные, туристско-экскурсионные, кемпинги, ротели, ботели, флотели, флайтели. Система звезд, деление по категориям, по буквам (А,В,С,Д), система бриллиантов, корон, ключей.
6	Классификация гостиниц в Российской Федерации.	Классификация проведена по Положению ГОСТ Р 50645 – 2005, использующему звезд, формы собственности, организации управления.
7	Типология гостиничных	Выделяют номера по площади, по дизайну, по

	номеров различной категории. Функциональные требования к гостиничным номерам.	меблировке: характеристика фонда по категориям: сьюит, апартаменты, люкс, студия-номера бизнес-класса; стандартные номера пяти категорий.
8	Основные модели организации гостиничного дела. Международные гостиничные сети.	Характеристика гостиниц модели Ц. Ритца, модели Кеманси Уильсона, модели смешанного типа. Особенности сетевого развития гостиниц. Основная десятка международных гостиничных сетей (HFS, Holiday, Best Western, Accor, Marriott, Sheraton, Promus, Halton, Choice, Carison и др.).
9	Освоение российского рынка международными гостиничными сетями. Национальные российские гостиничные сети.	Появление на российском рынке гостиниц международных сетей Best Western, Forte Pie, Dasit Тани, Renaissance, Residor, Jbis, Pullman, Hilton, Corinthia Hotels, Ramada, Sokes Hotels, Rocco Forte Hotels и др. Характеристика российских сетей: Азимут, Амакс, Интурист, Гелиопарк, Группа Невские отели, Мир гостиниц и др.
10	Индустрия питания. Основные типы предприятий, предоставляющих услуги питания, их специализация.	Предприятия, предоставляющие услуги питания – индустрия питания; предприятия питания: рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные.
11	Рестораны классического и быстрого обслуживания, обеденный дом, тематические. Различия в форме обслуживания.	Обслуживание в ресторанах и кафе по типу «а ля карт», «табльдот», шведский стол, «дюжур», туристское меню, калифорнийское меню, цикличное меню, «а ля фуршет». Французское обслуживание, русское и американское обслуживание. Специфика напитков.
12	Индустрия развлечений: история развития, инфраструктура театров, целевых залов.	К индустрии развлечений относятся предприятия различного направления – цирки, зоопарки, аттракционы, игротеки, парки отдыха; зрелищные предприятия: театры, кинотеатры, изостудии, концертные организации и коллективы (филармонии, оркестры, мюзик-холлы и др.)
13	Роль тематических и национальных парков в организации отдыха туристов.	Основные лимитирующие факторы при знакомстве с природой названных парков: рельеф, погодноклиматические условия, нетронутость и дикость природы, автономность маршрута, труднодоступность отдельных участков парков, их индивидуальность.
14	Индустрия туристских перевозок. Классификация транспортных средств и компаний.	Характеристика всех видов туристских перевозок. «Евро-найт» - новая форма сервиса на европейских ж/д линиях; особенности ж/д туризма в Северной Америке, Африке. Морские круизы – лидеры мирового рынка, система «всё включено», крупнейшие мировые компании. География речных путешествий. Классификация круизных путешествий. Автобусные компании и автобусные туры. Авиатранспорт, чартерные рейсы.

13.2 Разделы дисциплины и виды занятий:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины					
		Лекции	Практические	Самостоятельная работа	Экзамен	Всего

1	Гостеприимство – составная часть индустрии туризма: содержание понятия «гостеприимство»	2	2	2		6
2	История развития индустрии гостеприимства		2	2		4
3	Ключевые концепции, тенденции развития и структура индустрии гостеприимства	2	2	2		6
4	Индустрия размещения: понятие процесса, классификация средств размещения туристов по месту расположения, по уровню, ассортименту и стоимости услуг.		2	2		4
5	типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Международная классификация гостиниц.	2	2	2		6
6	Классификация гостиниц в Российской Федерации.		2	4		6
7	Типология гостиничных номеров различной категории. Функциональные требования к гостиничным номерам.		2	2		4
8	Основные модели организации гостиничного дела. Международные гостиничные сети.		2	2		4
9	Освоение российского рынка международными гостиничными сетями. Национальные российские гостиничные сети.	2	2	2		6
10	Индустрия питания. Основные типы предприятий, предоставляющих услуги питания, их специализация.		2	2		4
11	Рестораны классического и быстрого обслуживания, обеденный дом, тематические. Различия в форме обслуживания.	2	2	2		6
12	Индустрия развлечений: история развития, инфраструктура театров, целевых залов.		2	2		4
13	Роль тематических и национальных парков в организации отдыха туристов.	2	2	2		6
14	Индустрия туристских перевозок. Классификация транспортных средств и компаний.	2	2	2		6
	Итого:	14	28	30		72

14. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Необходима регулярная работа с текстом конспекта лекции, для освоения материала предшествующей лекции к следующей. Кроме того, по указанию преподавателя нужно провести изучение рекомендованной литературы, для полного понимания лекционного материала. По каждому изученному разделу студентам предлагаются тестовые задания, которые должны быть выполнены и предоставлены для проверки.

При подготовке к промежуточной аттестации студенты изучают и конспектируют рекомендуемую преподавателем учебную литературу по темам лекционных и лабораторных занятий, самостоятельно осваивают понятийный аппарат.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов включают:

- использование электронных учебников и ресурсов интернет;
- методические разработки с примерами решения типовых;

15. Перечень основной и дополнительной литературы, ресурсов интернет, необходимых для освоения дисциплины

а) основная литература:

п/п	Источник
1	Уокер Джон. Введение в гостеприимство: Учебное пособие / Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ – Дана, 2002. – 607с.
2	Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Учебник для вузов. – 2-ое изд. – М. ЮНИТИ – Дана, 2005. – 1063с.
3	Александрова А.Ю. Международный туризм. – М.: Аспект Пресс, 2001. – 464 с.
4	Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: Издат. Центр Академия, 2002. – 208с.
5	Богушева В.И. Бары и рестораны. – Ростов н/д: Феникс, 1998. – 216с.
6	Гуляев В.Г, Организация туристских перевозок. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 512с.

б) дополнительная литература:

№ п/п	Источник
7	Гостиничный и туристский бизнес. – М.: ЭКСМОС, 2002. – 352с.
8	Основы туристской деятельности. – М.: Советский спорт, 2002. – 200с.
9	Черных Н.Б. Технология путешествий и организация обслуживания клиентов. – М.: Советский спорт, 2002. – 320с.
10	Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. – М.: Новое знание, 2008. – 365с.

в) информационные электронно-образовательные ресурсы:

№ п/п	Источник
11	Электронный каталог Научной библиотеки Воронежского государственного университета. – (http://www.lib.vsu.ru)
12	frontodesk.ru

16. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

№ п/п	Источник
14.	Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. – Минск: ООО «Новое знание», 2002.
15	Филлиповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2008.
16	Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес. Учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2005.

17. Информационные технологии, используемые для реализации учебной дисциплины, включая программное обеспечение и информационно-справочные системы (при необходимости)

Программа курса реализуется с применением дистанционных технологий на платформе «Образовательный портал «Электронный университет ВГУ».

18. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Учебная аудитория	Для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (лабораторных и(или) практических), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), проведения практик	Учебная лаборатория геоинформатики (кабинет 2) (уч. корпус №5, ауд. 313) Дисплейный класс /локальная сеть/ на базе "Intel Core 2 duo", 13 рабочих мест; принтер лазерный, сканер планшетный Программный продукт: OfficeSTd 2013 RUS OLP NL Acdmc (3010-07/37-14 от 18 марта 2015) – бессрочные; MapInfo Pro 9.0 – бессрочные; Антивирус DR. Web – бессрочные; Программный продукт Microsoft Windows 7 – бессрочные; Лицензия: CorelDRAW - – бессрочные
-------------------	--	--

19. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестаций

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
	Гостеприимство – составная часть индустрии туризма: содержание понятия «гостеприимство»	ПК-2	ПК-2.1	Ситуационная задача
	История развития индустрии гостеприимства		ПК-2.2	Ситуационная задача
	Ключевые концепции, тенденции развития и структура индустрии гостеприимства		ПК-2.3	Ситуационная задача
	Индустрия размещения: понятие процесса, классификация средств размещения туристов по месту расположения, по уровню, ассортименту и стоимости услуг.		ПК-2.1	Ситуационная задача
	типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Международная классификация гостиниц.		ПК-2.2	Ситуационная задача
	Классификация гостиниц в Российской Федерации.		ПК-2.3	Ситуационная задача
	Типология гостиничных номеров различной категории. Функциональные требования к гостиничным номерам.		ПК-2.1	Ситуационная задача
	Основные модели организации гостиничного дела. Международные гостиничные сети.		ПК-2.2	Ситуационная задача
	Освоение российского рынка международными гостиничными сетями. Национальные российские гостиничные сети.		ПК-2.3	Ситуационная задача
	Индустрия питания. Основные типы предприятий, предоставляющих услуги питания, их специализация.		ПК-2.1	Ситуационная задача
	Рестораны классического и		ПК-2.2	Ситуационная

	быстрого обслуживания, обеденный дом, тематические. Различия в форме обслуживания.			задача
	Индустрия развлечений: история развития, инфраструктура театров, целевых залов.		ПК-2.3	Ситуационная задача
	Роль тематических и национальных парков в организации отдыха туристов.		ПК-2.1	Ситуационная задача
	Индустрия туристских перевозок. Классификация транспортных средств и компаний.		ПК-2.2	Ситуационная задача
Промежуточная аттестация форма контроля - зачет				

20. Типовые оценочные средства и методические материалы, определяющие процедуры оценивания

20.1. Текущий контроль успеваемости

- решение ситуационных задач (примеры)

Ситуационная задача. Определение классификаций гостиниц и номеров в них.

Определение звездности гостиницы и номеров в ней (студентам выдаются специализированные газеты и журналы с изображением гостиницы и они, пользуясь ГОСТом пытаются определить звездность гостиницы . ГОСТ Р 50645-95 «Туристско – экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».

Ситуационная задача. Составление организационной структуры управления гостиницы

Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия (вид гостиничного предприятия студент выбирает самостоятельно), её характеристика.

Ситуационная задача. Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание

Составление схем размещения туристов в гостиницу и расчет оплаты за проживание в ней (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает процесс своего поселения в конкретную гостиницу, рассчитывает стоимость своего проживания).

Ситуационная задача. Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе; её характеристики.

Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе(вид предприятия питания студент выбирает самостоятельно)

Критерии оценки: решенная задача с объяснением –зачет, не решенная – не зачет

20.2. Промежуточная аттестация

Перечень контрольных вопросов к зачету:

1. Происхождение и содержание понятий «гостеприимство» и «индустрия гостеприимства».
2. История развития индустрии гостеприимства.
3. Ключевые концепции и тенденции развития индустрии гостеприимства.

4. Составные части индустрии гостеприимства: индустрия размещения, питания, перевозок, развлечений.
5. Понятие «индустрия размещения» и классификация средств размещения туристов.
6. Классификация гостиниц.
7. Типы гостиничных предприятий по ВТО в зависимости от назначения.
8. Специализированные гостиницы.
9. Международная классификация гостиниц.
10. Классификация гостиниц в РФ.
11. Функциональные требования к гостиницам.
12. Классификация номеров различной категории в РФ.
13. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела.
14. Основная десятка международных гостиничных цепей.
15. Гостиницы высокой категории Москвы («Отель Советский», «Украина», «Тифлис», Националь, «Метрополь»).
16. Гостиницы г. Воронежа («Азимут», «Петровский Пассаж» и др.
17. Организационная структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы и их характеристика.
18. Квалификационные требования к основным должностным обязанностям работников гостиничной индустрии.
19. Культура поведения персонала гостиниц.
20. Международные организации в области гостиничной индустрии.
21. Индустрия питания-понятие. Основные типы предприятий, предоставляющих услуги питания; их специализация.
22. Различия в форме обслуживания. Типы ресторанного обслуживания. Специфика национальной кухни народов России и зарубежья (французская, испанская, итальянская, американская и др.).
23. Специфика напитков: алкогольных и безалкогольных.
24. История развития индустрии развлечений. Инфраструктура театров, целевых залов. Клубная деятельность. Игра как вид развлечения. Персонал и оборудование дискотек.
25. Роль тематических и национальных парков в организации отдыха туристов.
26. Индустрия туристских перевозок-понятие. Состояние транспортной системы обслуживания туристов. Классификация транспортных средств.
27. Обслуживание туристов средствами воздушного транспорта. Прогноз воздушных перевозок в России. Краткая характеристика основных аэропортов мира.
28. Обслуживание туристов железнодорожным транспортом. Технология перевозки туристов на ж/д транспорте. Характеристика подвижного состава ж/д транспорта для туристских перевозок в России.
29. Обслуживание туристов автомобильным транспортом. Роль и место автомобильных перевозок в турпутешествиях. Специфика турпутешествий на внутренних маршрутах и на международных направлениях.
30. Обслуживание туристов водным транспортом. Морские путешествия и круизы.

Критерии оценивания ответа :

Оценка зачета	Критерии
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей. В ответе могут быть допущены неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом в ходе ответа на дополнительные вопросы преподавателя.
«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.