

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Рабочая программа дисциплины
 ОЦ.Ф.13. Основы индустрии гостеприимства

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность (профиль): Туризм и гостеприимство

Квалификация выпускника: специалист по туризму и гостеприимству

Форма обучения: очная, заочная

	Очная ФО	Заочная ФО
Курс	2	2
Семестр	21	21
Лекции (час)	16	8
Практические (сем, лаб.) занятия (час)	32	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам (час)	24	64
Курсовая работа (час)		
Всего часов	72	72
Зачет (семестр)		
Экзамен (семестр)	21	21

Иркутск 2025

Программа составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Автор О.П. Казачкова

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании цикловой комиссии сервиса и рекреации

1. Цели изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать на основе компетентностного подхода у обучающихся системы знаний и представлений об истории, современном состоянии и инфраструктуре индустрии гостеприимства, являющейся важнейшей составной частью туризма. Приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков производства услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, необходимые для практического применения.

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

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции по ФГОС ВО	Компетенция
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Структура компетенции

Компетенция	Формируемые ЗУОП
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	З. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить У. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Принадлежность дисциплины - ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ: Федеральный компонент.

Предшествующие дисциплины (освоение которых необходимо для успешного освоения данной): "Иностранный язык 1", "Обществознание", "Русский язык"

Дисциплины, использующие знания, умения, навыки, полученные при изучении данной: "Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства", "Менеджмент в туризме и гостеприимстве", "Технологии и организация гостиничного обслуживания", "Предоставление туроператорских услуг", "Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса", "Маркетинговые технологии в сфере туризма и гостиничного бизнеса"

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. ед., 72 часов.

Вид учебной работы	Количество часов (очная ФО)	Количество часов (заочная ФО)
Контактная(аудиторная) работа		
Лекции	16	8
Практические (сем, лаб.) занятия	32	0

Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам	24	64
Всего часов	72	72

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
		21					Презентация
1	История развития мировой гостиничной индустрии	21	2	0	10		Контрольная работа 1. Контрольная работа 2. Контрольная работа 3
2	Индустрия размещения туристов	21	3	0	32		Контрольная работа 4
3	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	21	3	0	22		Контрольная работа 5. Контрольная работа 6. Контрольная работа 7. Контрольная работа 8
	ИТОГО		8		64		

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	История развития мировой гостиничной индустрии	21	6	6			Контрольная работа 1. Контрольная работа 2. Контрольная работа 3
1.1	СРС Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска	21			8		Презентация
2	Индустрия размещения туристов	21	4	4			Контрольная работа 4

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
2.1	СРС Подготовка рефератов на тему: «Национальные системы классификации на примере определенной страны».	21			6		
3	Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	21	6	6			Контрольная работа 5. Контрольная работа 6. Контрольная работа 7. Контрольная работа 8
3.1	СРС Подготовка к докладу/ презентации "Передовой отечественный и зарубежный опыт в развитии индустрии гостеприимства	21			8		
	ИТОГО		16	16	22		

5.2. Лекционные занятия, их содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
1.1	Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма.
1.2	Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	Древнейшая история индустрии гостеприимства. История возникновения предприятий гостеприимства Европы. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. – бурное развитие ресторанно-гостиничного бизнеса. М. Буланже – «отец современного ресторана». Цезарь Ритц, Огюст Эскофье. XX в. – расцвет индустрии гостеприимства. Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, «Драйв-ины». Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
1.3	История гостеприимства России	Средства размещения в Древней Руси: постоянные дворы, ямы, гостинные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома. Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса «Националь», «Метрополь» и др. Гостиничное хозяйство в первые годы советской власти. Индустрия гостеприимства в послевоенный период. Гостиничное хозяйство в России в 90-х годах
2.1	Типы гостиничных предприятий и их классификация	Определения: средства размещения – гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.
2.2	Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	Международные системы классификации средств размещения. Классификация средств размещения в странах Европы, АТР, США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.
3.1	Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, независимое управление.
3.2	Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства. Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия. Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам.
3.3	Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классификация ресторанов. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.

5.3. Семинарские, практические, лабораторные занятия, их содержание

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
1	Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма. Сегменты, входящие в индустрию гостеприимства. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии. Практическая работа
1	Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Проводится «круглый стол» в форме дискуссии. Круглый стол в форме дискуссии
1	Заслушивание докладов/ презентаций по темам: «Краткая история становления и развития индустрии гостеприимства», «История развития индустрии гостеприимства в Иркутске и Иркутской области», «Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг в РФ», Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска. Представление докладов/ презентаций по темам
2	Типы гостиничных предприятий и их классификация. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами квиз-игры.
2	Национальные системы классификации средств размещения. Проводится в форме выполнения кейс-заданий
3	Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства. Практическая работа. Проводится в форме теста
3	Разработка организационной структуры для малой гостиницы, бизнес-отеля, для загородного отеля. Организация, функционирование, взаимосвязь основных служб гостиницы на этапах гостевого цикла. Кейс -стади. Ситуационные задачи
3	Предприятия общественного питания и их роль в развитии индустрии гостеприимства. Практическая работа. Проводится в форме теста

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (полный текст приведен в приложении к рабочей программе)

6.1. Текущий контроль

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУОП: З.1...З.п, У.1...У.п, ОП.1...ОП.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
1	1. История развития мировой гостиничной индустрии	ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 1 Задание 1-7	1 балл за каждый правильный ответ (7)
2		ОК 01	У.оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Контрольная работа 1	1

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУОП: З.1...З.п, У.1...У.п, ОП.1...ОП.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100- балльной шкале)
3		ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 2	За каждый правильный ответ 1 балл (10)
4		ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 3	За каждое правильно выполненное задание на соответствие 2 балла (8)
5	1.1. СРС Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Анализ рынка гостиничных услуг г. Иркутска	ОК 01	У.оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Презентация	3 балла за каждый выполненный критерий 1. Раскрытие темы 2. Соблюдение требований оформления 3. Грамотность и логичность изложения 4. Актуальность и новизна представленного материала 5. Использование научных источников информации (15)
6	2. Индустрия размещения туристов	ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 4	За каждый правильный ответ 1 балл (14)
7	3. Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах	ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 5	За каждый правильный ответ 1 балл (10)
8		ОК 01	У.оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Контрольная работа 6	Каждый правильно выполненный критерий оценивается в 1 балл по каждой из ситуаций, максимальное

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУОП: (З.1...З.п, У.1...У.п, ОП.1...ОП.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
					количество баллов – 15 баллов. (15)
9		ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 7	За каждый правильный ответ 1 балл (10)
10		ОК 01	З.актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Контрольная работа 8	За каждое правильно выполненное задание 1,25 балла (10)
				Итого	100

6.2. Промежуточный контроль (зачет, экзамен)

Рабочим учебным планом предусмотрен Экзамен в семестре 21.

ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА

<p>Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «БГУ»)</p>	<p>Направление - 43.02.16 Туризм и гостеприимство Профиль - Туризм и гостеприимство Цикловая комиссия сервиса и рекреации Дисциплина - Основы индустрии гостеприимства</p>
---	--

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Тест (40 баллов).
2. Задание на умения / ситуационные задачи (60 баллов).

Составитель _____ О.П. Казачкова

Председатель цикловой комиссии _____

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. [Индустрия гостеприимства : учебное пособие для СПО / составители Н. А. Тимошук. — Саратов : Профобразование, 2021. — 227 с. — ISBN 978-5-4488-1243-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/106822>](#)
2. [Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — \(Профессиональное образование\). — ISBN 978-5-534-17256-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт \[сайт\]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565991>](#)

б) дополнительная литература:

1. [Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 429 с. — \(Профессиональное образование\). — ISBN 978-5-534-17448-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт \[сайт\]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562557>](#)

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Для освоения дисциплины обучающемуся необходимы следующие ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Сайт Байкальского государственного университета, адрес доступа: <http://bgu.ru/>, доступ круглосуточный неограниченный из любой точки Интернет
- Журнал гостиничного бизнеса, адрес доступа: <http://www.hotelmagazine.ru/>. доступ неограниченный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучать дисциплину рекомендуется в соответствии с той последовательностью, которая обозначена в ее содержании. Для успешного освоения курса обучающиеся должны иметь первоначальные знания в области географии и истории.

На лекциях преподаватель озвучивает тему, знакомит с перечнем литературы по теме, обосновывает место и роль этой темы в данной дисциплине, раскрывает ее практическое значение. В ходе лекций студенту необходимо вести конспект, фиксируя основные понятия и проблемные вопросы.

Практические (семинарские) занятия по своему содержанию связаны с тематикой лекционных занятий. Начинать подготовку к занятию целесообразно с конспекта лекций. Задание на практическое (семинарское) занятие сообщается обучающимся до его проведения. На семинаре преподаватель организует обсуждение этой темы, выступая в качестве организатора, консультанта и эксперта учебно-познавательной деятельности обучающегося.

Изучение дисциплины (модуля) включает самостоятельную работу обучающегося.

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

- текущие консультации;
- коллоквиум как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин: (в часы консультаций, предусмотренные учебным планом);
- прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий);
- прием и защита лабораторных работ (во время проведения занятий);
- выполнение курсовых работ в рамках дисциплин (руководство, консультирование и защита курсовых работ в часы, предусмотренные учебным планом) и др.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- самостоятельное изучение отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям;
- написание рефератов, докладов;
- подготовка к семинарам и лабораторным работам;
- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и др.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

В учебном процессе используется следующее программное обеспечение:
– MS Office,

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

В учебном процессе используется следующее оборудование:
– Кабинет общепрофессиональных дисциплин и МДК