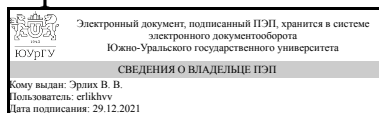


УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



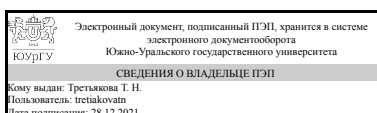
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.23.02 Инфраструктура санаторно-курортных комплексов  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Гостиничная деятельность  
форма обучения очная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

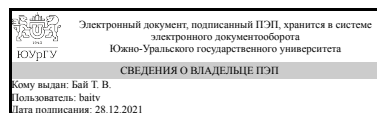
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

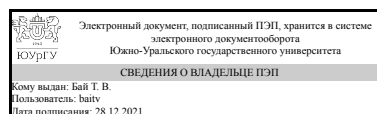
Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний и практических умений в сфере концептуальных разработок организации инфраструктуры санаторно-курортных комплексов в рамках конкретного региона в формате практико-ориентированного учебного процесса на основе квазипрофессионального и личностно-ориентированного подходов. Задачи дисциплины: – изучить общие основания концептуального проектирования услуг гостиничного профиля в условиях гостиничной деятельности; - раскрыть необходимые фундаментальные теоретические основы концептуального проектирования; - сформировать понимание сущности и основных характеристик современной инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, - привить будущим специалистам навыки исследовательской деятельности в процессе выполнения самостоятельной работы, при проектировании и реализации инфраструктурных концепций индустрии гостеприимства, - сформировать умение поиска информации в целях концептуальной регионализации индустрии гостеприимства, оценивания особенностей проектирования и реализации концептуальных компонентов в гостиничных услугах в регионе.

## Краткое содержание дисциплины

Понятие концепции в профессиональной гостиничной деятельности как сложного и динамичного явления региональной экономики, сердцевину которой представляет творческий процесс, состоящий из совокупности компонентов и элементов, где экономический (коммерческий) компонент является важной составной частью; Изучение структуры объекта и предмета инфраструктуры санаторно-курортных комплексов; Методика формирования концепций современной индустрии гостеприимства различными средствами; Понятие инфраструктуры туризма, инфраструктуры гостиницы, инфраструктуры санаторно-курортных комплексов. Состав и принципы формирования инфраструктуры санаторно-курортных комплексов; Элементы гостиничной инфраструктуры. Функции гостиничной инфраструктуры

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных

	комплексов Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Мировая индустрия владения отдыхом	Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Управление персоналом в гостиничном бизнесе, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр), Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства, современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства, транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства, создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом

### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4

Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к зачету	30	30
Подготовка к практическим занятиям	23,75	23.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	1	48	32	16	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятия инфраструктуры туризма, инфраструктуры гостиниц, инфраструктуры санаторно-курортных комплексов. Состав и принципы формирования инфраструктурной составляющей гостиничного проекта.	4
2	1	Системы жизнеобеспечения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	2
3	1	Управление объектами инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	2
4	1	Элементы инфраструктуры санаторно-курортных комплексов . Функции инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	4
5	1	Роль и значение инфраструктуры в гостиничном сервисе	4
6	1	Понятие и сущность концептуального подхода	2
7	1	Предпосылки разработки концепции гостиничного продукта	2
8	1	Взаимосвязь категорий и классов гостиниц с концепцией инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	4
9	1	Инновационный подход к проектированию инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	4
10	1	Современное состояние и вопросы реформирования гостиничных услуг в РФ	2
11	1	Концепции умных гостиниц и умных номеров	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Зависимость инфраструктуры от класса и типа гостиниц	2
2	1	Система обеспечения безопасности инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	2



							ПА
1	4	Текущий контроль	ФОС 1	1	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.</p>	зачет
2	4	Текущий контроль	ФОС 2	1	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.</p>	зачет
3	4	Текущий контроль	ФОС 3	1	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.</p>	зачет
4	4	Текущий контроль	ФОС 4	1	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена</p>	зачет

						приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	
5	4	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	-	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает процедуру тестирования в электронном ЮУрГУ . Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачетной недели на занятии. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятия больше или равен 60%. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60%.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-5	Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса	+	+	+	+	+

ПК-5	Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.
2. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] Учеб. для сред. проф. образования по специальности 2302 "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Academia, 2004. - 249, [1] с.
3. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
4. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206,[1] с. ил.
5. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206,[1] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
2. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" А. В. Сорокина. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 303 с.
3. Маркетинг туризма [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям "Туризм", "Гостиничное дело" И. В. Гончарова и др. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 217 с. ил.
4. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] учебник для вузов по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балт. акад. туризма и предпринимательства. - М.: Академия, 2012. - 238, [1] с. ил.



5. Фрейнкина, И. А. Документационное обеспечение управления предприятий туриндустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие по направлениям 100400.62 Туризм" и 101100.62 "Гостиничное дело" И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и соц.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 202, [1] с. электрон. версия

6. Фрейнкина, И. А. Профессиональная этика и этикет [Текст : непосредственный] учеб. пособие для бакалавров по направлениям 100400.62 "Туризм" и 101100.62 "Гостиничное дело" И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 103, [1] с. электрон. версия

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:  
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат).

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат).

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Е. Г. Радыгина. — Екатеринбург : УрГПУ, 2017. — 95 с. — ISBN 978-5-7186-0920-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/182630">https://e.lanbook.com/book/182630</a> (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. 1С-1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях(бессрочно)
3. АBBYY-FineReader 8(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Стандартинформ(бессрочно)
4. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(бессрочно)
5. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
6. -Техэксперт(30.10.2017)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Пересдача	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Зачет, диф.зачет	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место