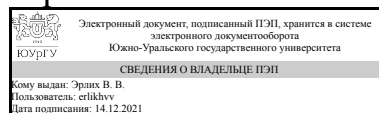


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



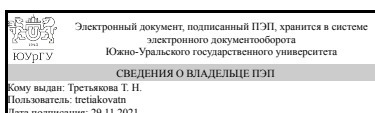
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.23.01** Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры  
**для направления 43.03.03** Гостиничное дело  
**уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Гостиничная деятельность  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

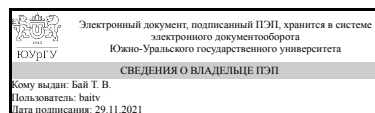
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

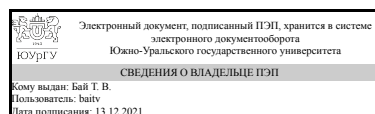
Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент



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 гостиничной инфраструктуры 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 гостиничных 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 гостиничной деятельности; Методика формирования концепций современной индустрии гостеприимства различными средствами; Понятие инфраструктуры туризма, инфраструктуры гостиницы. Состав и принципы формирования инфраструктурной составляющей гостиничного проекта; 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: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере

	профессиональной деятельности Умеет: применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Мировая индустрия владения отдыхом	Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Управление персоналом в гостиничном бизнесе, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, 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: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства

### 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 гостиницы. Состав и принципы формирования инфраструктурной составляющей гостиничного проекта.	4
2	1	Системы жизнеобеспечения гостиницы	2
3	1	Управление объектами гостиничной инфраструктуры	2
4	1	Элементы гостиничной инфраструктуры. Функции гостиничной инфраструктуры	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	4
9	1	Инновационный подход к проектированию гостиничной инфраструктуры	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 гостиницы	2
3	1	Зарубежные концепции гостиничного бизнеса	2
4	1	Современные концепции развития гостиничного бизнеса в туристских дестинациях	2
5	1	Современные концепции гостиничных предприятий в регионах РФ	2
6	1	Концепции умных гостиниц и умных номеров	2
7	1	Современные концепции функционально-пространственной организации гостиниц	4

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	1. Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева, Е.А. Высотина. — Электрон. дан. — СПб. : , 2014. — 352 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/90749">http://e.lanbook.com/book/90749</a> — Загл. с экрана 2. Туризм и гостиничное хозяйство Учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев, М. А. Жукова и др.; Под ред. А. Д. Чудновского; Ассоц. вузов турист. образования. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юркнига, 2005. - 447 с. ил.	4	30
Подготовка к практическим занятиям	Михеева, Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : , 2013. — 184 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/90662">http://e.lanbook.com/book/90662</a> — Загл. с экрана	4	23,75

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитыва-
------	----------	--------------	-----------------------	-----	------------	---------------------------	----------

			мероприятия				ется в ПА
1	4	Текущий контроль	ФОС 1	1	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
2	4	Текущий контроль	ФОС 2	1	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
3	4	Текущий контроль	ФОС 3	1	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
4	4	Текущий контроль	ФОС 4	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной	зачет

						<p>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>	
5	4	Промежуточная аттестация	Вопросы к зачету	-	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

## 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: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов	+	+	+	+	+

	процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения					
ПК-5	Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения	++	++	++	++	++
ПК-6	Знает: основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	++	++	++	++	++
ПК-6	Умеет: применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	++	++	++	++	++
ПК-6	Имеет практический опыт: анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	++	++	++	++	++

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. Гостиничный менеджмент [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Гостинич. дело" Н. А. Платонова и др.; под ред. А. А. Федулина ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - 3-е изд., перераб. - М.: КНОРУС, 2016. - 426 с. ил.
2. Иванов, В. В. Гостиничный менеджмент [Текст] В. В. Иванов, А. Б. Волков. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 383, [1] с. ил. 24 см.
3. Европейский гостиничный маркетинг [Текст] учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе Пер. с англ. Е. Ю. Драгныш. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 221, [1] с.
4. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям "Туризм", "Гостинич. дело" А. А. Федулин и др.; под общ. ред. Е. С. Сахарчук. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 189 с. ил.
5. Экономика гостиничного предприятия [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Гостинич. дело" А. Н. Лазарев и др.; под ред. А. Н. Лазарева ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - М.: КНОРУС, 2016. - 304 с.

#### 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
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
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
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