

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.01 Индустрия гостеприимства Липецкой области

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничный и ресторанный бизнес

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Институт: экономики, управления и сервисных технологий

Кафедра: кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		IV	
Семестр/триместр		C,D	

Лекции		10	
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия		12	
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации		Зачет, Зачет	
Контроль		-	
Иные формы работы		-	
Самостоятельная работа		158	

Всего часов: 180

Трудоемкость: 5 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент Стрельникова М.А.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: изучить особенности современного развития индустрии гостеприимства Липецкой области.

Задачи изучения дисциплины:

- определить основные виды туристских ресурсов Липецкой области;
- изучить территориальное распределение туристских ресурсов на территории Липецкой области;
- изучить функциональные свойства туристских ресурсов локальных территорий городов и районов Липецкой области;

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПКС-2	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Знает: - рынок индустрии гостеприимства Липецкой области; - особенности услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в Липецкой области.
	Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства Липецкой области с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
	Владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в	Владеет: навыками применения современных технологий оказания услуг в

	<p>организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>организациях индустрии гостеприимства Липецкой области, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>
--	--	---

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения не реализуется

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам.раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Структура и особенности индустрии гостеприимства города Липецка и Липецкого района.	23	1	2	-	20
2.	Тема 2. Структура и особенности индустрии гостеприимства города Ельца и Елецкого района.	23	1	2	-	20
3.	Тема 3. Структура и особенности индустрии гостеприимства Воловского, Добровского и Добринского районов	32	1	1	-	30
4.	Тема 4. Структура и особенности индустрии гостеприимства Задонского, Грязинского и Данковского района	30	1	1	-	28
	<i>Форма отчетности: зачет</i>	-			-	
	<i>Контроль</i>	-			-	
	<i>Итого за С триместр</i>	108	4	6	-	98
	<i>В т.ч. практическая подготовка</i>	4	2	2		
6.	Тема 5. Структура и особенности индустрии гостеприимства Долгоруковского, Измалковского, Краснинского района	18	1	2	-	15
7.	Тема 6. Структура и особенности индустрии гостеприимства Лебедянского, Лев-Толстовского, Становлянского, Тербунского района	18	1	2	-	15

8.	Тема 7. Структура и особенности индустрии гостеприимства Усманского, Чаплыгинского, Хлебенского района	18	2	1	-	15
9.	Тема 8. Качественный и количественный анализ индустрии гостеприимства, Липецкой области	18	2	1	-	15
	<i>Форма отчетности: зачет</i>	-			-	
	<i>Контроль</i>	-			-	
	<i>Итого за D триместр</i>	72	6	6	-	60
	в т.ч. практическая подготовка	4	2	2		
	ИТОГО:	180	10	12	-	158

Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме тестирования.

Типовой вариант теста

- В Липецкой области находятся следующие сети отелей...
 - «Базилик»
 - «Holliday Inn»
 - «Mercure»
 - «Marriott International»
 - «Like»
- Отель «Mercure Lipetsk Center» имеет 178 номеров. К какому типу предприятия по классификации по вместимости номерного фонда он относится?
 - малые
 - средние
 - большие
 - гиганты
- К хостелам относятся ...
 - «Зачет» г.Елец
 - «MercureLipetskCenter» г. Липецк
 - «GostinitcaPrichal» г. Усмань
 - «Panorama LUX» г. Елец
- Назовите категорию гостиницы «Интурист-Елец»:
 - 2*
 - 3*
 - 4*
 - «без звезд»
- Номерной фонд гостиницы «Снегири» (г. Елец) ?

- а) 20
 - б) 10
 - в) 50
6. Какая из перечисленных гостиниц предоставляет услуги лицам с ограниченными возможностями здоровья?
- а) « Снегири»
 - б) « Парнас»
 - в) « Интурист – Елец»
7. Средства размещения какого типа получили наибольшее распространение в Липецкой области:
- а) мотели
 - б) мини-отели
 - в) туристские базы
8. В Ельце, Задонске, Чаплыгине, Усмани были открыты семейные отели эконом-класса под брендом
- а) «Базилик»
 - б) «Весна»
 - в) «Интурист»
9. Сколько отелей категории 5* в городе Липецк?
- а) 1 отель
 - б) 2 отеля
 - в) нет таких
10. Номерной фонд гостиницы «Интурист –Елец» (г. Елец):
- а) 131
 - б) 150
 - в) 200

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета, зачета с оценкой использованием следующих оценочных материалов:

Вопросы к зачету

(С триместр, очно-заочная форма обучения)

- 1.Экономико-географическая характеристика региона.
- 2.Туроператоры региона.
- 3.Туристские программы по региону.
- 4.Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Воловского района.
5. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Липецка.
6. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Ельца.
7. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Елецкого района.

8. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Липецкого района.
9. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения г. Задонска и Задонского района.
10. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения г. Грязи и Грязинского района.
11. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения г. Данкова и Данковского района.
12. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Добровского района.
13. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Добринского района.

Вопросы к зачету с оценкой

(IV триместр, очно-заочная форма обучения)

1. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Долгоруковского района.
2. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Измалковского района.
3. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Краснинского района.
4. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Лебедянского района.
5. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Становлянского района.
6. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Лев-Толстовского района.
7. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Тербунского района.
8. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Усманского района.
9. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Чаплыгинского района.
10. Общая характеристика и структурная таблица инфраструктуры размещения Хлевенского района.
11. Индустрия гостеприимства Липецкой области: количественный анализ показателей.
12. Индустрия гостеприимства Липецкой области: качественный анализ показателей.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. —

Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475785> (дата обращения: 18.04.2024).

2. Боголюбов, В. С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций : учебник и практикум для вузов / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С. А. Боголюбова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 256 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06549-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470855> (дата обращения: 18.04.2024).

4.2. Дополнительная литература

1. Исаченко, Т. Е. Рекреационное природопользование : учебник для вузов / Т. Е. Исаченко, А. В. Косарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11383-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475763> (дата обращения: 18.04.2024).

У.ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	https://russia.travel/	Национальный туристический портал	Свободный доступ
2.	http://www.kultura-portal.ru/	Информационный портал Культура	Свободный доступ
3.	https://eventcatalog.ru/	Event Каталог - профессиональный сайт для организаторов мероприятий, прокатных компаний, артистов, площадок и агентств.	Свободный доступ
4.	http://www.horeca.ru/	Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	Свободный доступ

У. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в
----	---	--	--

			которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.