

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.04.2026 23:31:34
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГЦ.07 ОНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность (профиль): Гостиничный сервис и туризм

Квалификация выпускника: Специалист по туризму и гостеприимству

Уровень базового образования обучающегося: Основное общее образование

Форма обучения: Очная

Год набора: 2026

Рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ 12.12.2022 г. № 1100.

Автор-составитель: Пясецкая И.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства и
международных бизнес-коммуникаций

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.04 ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства: формирование у студентов системных знаний о динамично развивающейся индустрии туризма и гостеприимства.

Дисциплина является вариативной частью социально-гуманитарного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалиста среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 07.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	-

	документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта;		
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона, правила проведения в чрезвычайных ситуациях	-

Личностные результаты реализации программы воспитания

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).</p>	<p align="center">ЛР 2</p>

Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей	ЛР 13
Необходимостью самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	ЛР 19
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	ЛР 20
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике.	ЛР 22
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	Разделение по семестрам
		3 семестр
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38	38
в т.ч. в форме практической подготовки	24	24
в т. ч.:		
теоретическое обучение	10	10
практические занятия	22	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	6	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	3 семестр	38/22	
Тема 1. История развития индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	8/6	ОК 03; ЛР 2,3,6,7
	История развития туризма: первые путешественники, географические открытия. Современный этап развития туризма. Состояние и перспективы развития туризма в России. Туристический потенциал региона. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Характеристика туристического потенциала региона	6	
Тема 2. Гостиничный бизнес в сфере туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	10/8	ОК 03; ЛР 2,3,6,7
	Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США. Гостиничная индустрия России. Пионеры индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного бизнеса. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Место гостиничной индустрии в экономике страны. Понятие «услуга». Характеристика свойств гостиничного продукта. Основной и дополнительный продукт в гостинице. Классификация гостиниц. Проблема классификации гостиничных предприятий. Вместимость, количество номеров и количество мест, предназначенных для проживания. Критерии оценки гостиничных предприятий. Требования, предъявляемые к средствам размещения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Сравнительна характеристика типологий гостиничных предприятий в России и за рубежом Сравнительный анализ гостиничных услуг в отелях г.Челябинска Резюме гостиничного оператора Создание проекта гостиничного предприятия	8	
Тема 3. Транспортные услуги в индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	8/6	ОК 07; ЛП 2,3,6,7
	История транспорта. Виды транспортного обслуживания. Автомобильный транспорт. Железнодорожный транспорт. Авиационный транспорт. Водный транспорт. Круизные Услуги транспорта в гостиничном предприятии. Современное состояние транспортной индустрии в России и за рубежом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Описательная характеристика типов и классов обслуживания вагонов РЖД Разработка круизного продукта для целевой аудитории	6	
Тема 4. Индустрия питания в индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/-	ОК 07; ЛП 2,3,6,7,13,19-22, 25
	Исторические типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы питания в гостиничном предприятии. Методы обслуживания.	2	
Тема 5. Курортное дело и спа-услуги	Содержание учебного материала	4/2	ОК 07; ЛП 2,3,6,7,13,19-22, 25
	История курортного дела. Периоды развития курортного дела. Современное состояние курортного дела в России. Курортные ресурсы. Минеральные воды. Лечебные грязи. Биоклиматические курортные ресурсы. Спа-услуги.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Сравнительный анализ брендов Минеральных вод России	2	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6	ОК 03;07 ЛП 2,3,6,7,13,19-22, 25
Всего:		38	

2.3. Перечень примерных тем рефератов (докладов)

1. Роль и место туризма в жизни современного общества
2. Туризм как средство охраны природы и культурного наследия.
3. Международный туризм как источник доходов в экономику.
4. Социальное значение туризма.
5. Гуманитарная функция туризма.
6. Воспитательное значение туризма.
7. Клубы по месту жительства в системе воспитания подростков.
8. Спортивно-туристические клубы в системе туризма.
9. Туризм как многогранное явление мира.
10. Российское законодательство в сфере туризма и перспективы его развития.
11. Проблемные аспекты международно-правового регулирования туристских услуг.
12. Развитие сухопутного транспорта, его отличительные особенности.
13. Развитие водного транспорта.
14. Развитие воздушного транспорта.
15. История развития транспорта в туризме.
16. Факторы влияющие на выбор средства размещения.
17. Создание отеля будущего.
18. Система «умный дом».
19. Требования предъявляемые к предприятиям питания.
20. Организация питания туристов на маршруте.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.3648-20).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	<p>Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 121</p> <p>Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности, документационного обеспечения управления</p>	<p><i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i></p> <p>Компьютер Плазменная панель Парты (2-х местные) Стулья. Стол преподавателя Стул преподавателя Доска меловая Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> <p><i>Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение</i></p> <p>1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755) Битрикс 24 Яндекс браузер Mozilla Firefox Adobe Reader Microsoft™ Office®</p>

		МойОфис Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security) «Гарант аэро» КонсультантПлюс
2.	Библиотека. Читальный зал № 122	<p><i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование</i></p> <p>Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный</p> <p>Условия для лиц с ОВЗ:</p> <p>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля</p> <p>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> <p><i>Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение</i></p> <p>1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755) Битрикс 24 Яндекс браузер Mozilla Firefox Adobe Reader Microsoft™ Office® МойОфис Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security) «Гарант аэро» КонсультантПлюс</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Печатные издания

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: КНОРУС, 2023. - 168с.
2. Пясецкая, И.Ш. Партисипативная культура в практической деятельности будущих менеджеров гостиничного сервиса: практикум по профессиональному модулю "Прием, размещение и выписка гостей" / И.Ш.Пясецкая. - Челябинск: ЧОУВО МИДиС, 2023. - 52с.
3. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: учеб. для спо / А.В.Сорокина. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 304с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бугорский, В.П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебник для спо / В.П. Бугорский. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 128 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581572> (дата обращения: 19.05.2026).
2. Игнатъева, И.Ф. Организация туристской индустрии: учебник для спо / И.Ф. Игнатъева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 401 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589870> (дата обращения: 19.05.2026).
3. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для спо / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587604> (дата обращения: 19.05.2026).
4. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для спо / Т.Л. Тимохина. — 3-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 297 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581280> (дата обращения: 19.05.2026).
5. Тимохина, Т.Л. Гостиничный сервис: учебник для спо / Т.Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 297 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584009> (дата обращения: 19.05.2026).

3.2.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

1. Министерство просвещения Российской Федерации [сайт]. — URL: <https://edu.gov.ru/>;
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [сайт]. — URL: <http://window.edu.ru/>;
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [сайт]. — URL: <http://school-collection.edu.ru/>;
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [сайт]. — URL: <http://fcior.edu.ru/>;
5. Справочно-правовая система "ГАРАНТ" [сайт]. — URL: <http://www.i-exam.ru>;
6. Образовательная платформа «Юрайт» [сайт]. — URL: <https://urait.ru>;
7. Институт развития профессионального образования: [сайт]. — URL: <https://firpo.ru/>;

Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант аэро: информационно-правовой портал [сайт]. — URL: <http://www.garant.ru>;
2. КонсультантПлюс: информационно-правовой портал [сайт]. — URL: <https://www.consultant.ru>;
3. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [сайт]. — URL: <http://elibrary.ru>;
4. Интернет-журнал для для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca [сайт]. — URL: <http://hotelier.pro>;
5. Портал про гостиничный бизнес [сайт]. — URL: <http://prohotel.ru/>;

6. Ресторанный бизнес - курсы дистанционного [сайт]. — URL: <https://mba-city.ru/restaurant/>;
7. Hospitality Guide – портал подборки информации практиков гостиничного бизнеса [сайт]. — URL: <https://hospitalityguide.ru/>;
8. Электронная газета «Вестник Российской гостиничной ассоциации» [сайт]. — URL: <http://rha.ru/vestnik/>.

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – возможные траектории профессионального развития и самообразования; - способы, средства и формы межличностного и межкультурного взаимодействия; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; методы самоорганизации и самообразования; - характеристики гостиничного продукта; требования потребителей к гостиничному продукту;	Демонстрация умения правильно применять термины и определения	Промежуточная аттестация в форме экзамена Текущий контроль: - проверки практических заданий - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – устанавливать контакты, поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур; - работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; планировать реализацию поставленной цели; - изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту; - организовать процесс обслуживания потребителей услуг предприятий туризма и	Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия туризма и гостеприимства	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

гостеприимства; - применять современную научную профессиональную технологию;		
--	--	--