

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Основы классификации гостиничных предприятий
(дисциплины, модуля)

43.03.03 Гостиничное дело

_____ (код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

_____ Гостинично-ресторанная деятельность _____
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

_____ (Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) «Основы классификации гостиничных предприятий» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме)

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-----------------|--|--|
| ПКв-5 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения | ИД-1 _{ПКв-5.1} Оценивает и контролирует эффективность деятельности департаментов в соответствии с системой классификации |
| | | ИД-3 _{ПКв-5.3} Разрабатывает план мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Результаты обучения (показатели оценивания) |
|--|---|
| ИД-1 _{ПКв-5.1} Оценивает и контролирует эффективность деятельности департаментов в соответствии с системой классификации | Знает: способы оценки информации |
| | Умеет: контролировать эффективность деятельности предприятий |
| | Имеет навыки: оценки и контроля эффективности деятельности департаментов в соответствии с системой классификации |
| ИД-3 _{ПКв-5.3} Разрабатывает план мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. | Знает: механизм разработки плана мероприятий для подтверждения соответствия |
| | Умеет: составлять перечень документов для подтверждения соответствия |
| | Имеет навыки: разработки плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Основы классификации гостиничных предприятий» основано на знаниях, умениях и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Психология и конфликтология», «Введение в технологии сферы обслуживания», «Охрана труда и техника безопасности в профессиональной деятельности».

Дисциплина «Основы классификации гостиничных предприятий» является предшествующей для освоения дисциплин: «Организация экскурсионной деятельности», «Организация и технологии санаторно-курортного дела», «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа, включая промежуточную аттестацию.

| Вид учебной работы | Всего академических часов, ак. ч | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч | |
|---|----------------------------------|--|-----------|
| | | Семестр 5 | Семестр 6 |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 144 | 72 | 72 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | 67,85 | 30,5 | 37 |
| Лекции (Л) | 33 | 15 | 18 |
| Практические занятия (ПЗ) | 33 | 15 | 18 |
| Консультации текущие | | | |
| Групповые консультации | 1,85 | 0,5 | 1 |
| Виды аттестации (зачет) | | зач | зач |
| Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего) | 76,15 | 41,15 | 35 |
| В том числе: | | | |
| Подготовка к дискуссии тестовые задания | | 20 | 20 |
| Подготовка к круглому столу | | | |
| Подготовка к творческому заданию | | 20 | 10 |
| Подготовка к зачету | | 1,15 | 5 |
| Общая трудоемкость час | 144 | 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

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указывается в дидактических единицах) | Трудоемкость раздела, часы |
|-------|--|--|----------------------------|
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. источники профессиональной информации | Предмет, цели и задачи. Основные методы поиска научной информации с применением глобальных информационных сетей. Правовое регулирование отношений. Субъекты классификации. Требования к предприятиям. Основные методы мониторинга и прогнозирования развития рынка услуг сферы гостеприимства. | 45,5 |
| 2 | Основы классификации | Классификация гостиничных предприятий. Классификация гостиничных номеров. Нормативная | 45,5 |

| | | | |
|---|---|--|------|
| | гостиничных предприятий | база классификации. Перечень документов по подтверждению классификации. | |
| 3 | Процедура классификации гостиничных предприятий | Разработка плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. Аттестация. Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия. | 51,5 |

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекц. | Практ. занят | Лаб. зан. | Семин. | СРС | Др. виды занят. (дискуссия) | Всего |
|-------|---|-------|--------------|-----------|--------|------|-----------------------------|-------|
| 1. | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. | 10 | 10 | | | 25,5 | | 45,5 |
| 2. | Основы классификации гостиничных предприятий | 10 | 10 | | | 25,5 | | 45,5 |
| 3. | Процедура классификации гостиничных предприятий | 13 | 13 | | | 25,5 | | 51,5 |
| | зачет | | | | | | | |
| | ИТОГО | 33 | 33 | | | 76,5 | | 144 |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указывается в дидактических единицах) | Трудоемкость раздела, часы | |
|-------|---|--|----------------------------|----|
| | | | 5 | 6 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. | Предмет, цели и задачи. Основные методы поиска научной информации с применением глобальных информационных сетей. Правовое регулирование отношений. Субъекты классификации. Требования к предприятиям. Основные методы мониторинга и прогнозирования развития рынка услуг сферы гостеприимства. | 10 | |
| 2 | Основы классификации гостиничных предприятий | Классификация гостиничных предприятий. Классификация гостиничных номеров. Нормативная база классификации. Перечень документов по подтверждению классификации. | 5 | 5 |
| 3 | Процедура классификации гостиничных предприятий | Разработка плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. Аттестация. Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия. | | 13 |

5.2.2 Практические занятия

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указывается в дидактических единицах) | Трудоемкость раздела, часы | |
|-------|--|---|----------------------------|---|
| | | | 5 | 6 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. | Предмет, цели и задачи. Основные методы поиска научной информации с применением глобальных информационных сетей. Правовое регулирование отношений. Субъекты классификации. Требования к | 10 | |

| | | | | |
|---|---|--|---|----|
| | | предприятиям. Основные методы мониторинга и прогнозирования развития рынка услуг сферы гостеприимства. | | |
| 3 | Основы классификации гостиничных предприятий | Классификация гостиничных предприятий. Классификация гостиничных номеров. Нормативная база классификации. Перечень документов по подтверждению классификации. | 5 | 5 |
| 3 | Процедура классификации гостиничных предприятий | Разработка плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. Аттестация. Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия. | | 13 |

5.3.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

Не предусмотрен

5.3.4 Самостоятельная работа студентов (СРС)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРС | Трудоемкость, час |
|-------|---|--|-------------------|
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. | Подготовка к дискуссии» Подготовка к творческому заданию Подготовка к зачету | 25,5 |
| 2 | Основы классификации гостиничных предприятий | Подготовка к дискуссии на тему: Подготовка к зачету | 25,5 |
| 3 | Процедура классификации гостиничных предприятий | Подготовка к дискуссии Подготовка к творческому заданию Подготовка к зачету | 25,5 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

6.1 Основная литература:

Чернов, В. А. Системы классификации в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. А. Чернов. — Хабаровск : ДВГУПС, 2019. — 147 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

4. Гостиничное дело: профессиональные стандарты, квалификационные требования, управление инновационной активностью в индустрии гостеприимства [Текст]: учеб. пособие / Л. Э. Глаголева, Н. Ю. Агаева; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 83 с.

5. Основы формирования функциональных процессов в гостиницах: учебник / Агаева Н.Ю., Агаев Р.Н., Нестеренко И.П. – Воронеж, ВГУИТ, 2021.

6.2 Дополнительная литература

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства

Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - *Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».* <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

Периодические издания

1 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

2 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

3 Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»

4 Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Романов, В. А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст] : учебное пособие. В. А. Романов, С. Н. Цветкова, Т. В. Шевцова, В. В. Каращенко, 2-е изд. - Ростов н/Д : МарТ, 221 с.

2. Куксова, И. В. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организация и технологии гостиничного дела" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 43.03.02 – Туризм / И. В. Куксова ; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 30 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1231>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | https://www.edu.ru/ |
| Научная электронная библиотека | https://elibrary.ru/defaultx.asp? |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России | https://niks.su/ |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | http://window.edu.ru/ |
| Электронная библиотека ВГУИТ | http://biblos.vsu.ru/megapro/web |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ | https://minobrnauki.gov.ru/ |
| Портал открытого on-line образования | https://npoed.ru/ |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ» | https://education.vsu.ru/ |

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.543 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет);

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе**

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 252 зачетных единиц 7

| Виды учебной работы | Всего часов | Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч | |
|--|--------------|--|-------------|
| | | 5 | 6 |
| | акад. | акад. | акад. |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 144 | 68,1 | 68,1 |
| Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия: | | | |
| Лекции | 12 | 6 | 6 |
| Практические занятия (ПЗ) | 12 | 6 | 6 |
| Семинары (С) | | | |
| Лабораторные работы (ЛБ) | | | |
| Консультации текущие | 3,6 | 1,8 | 1,8 |
| Проведение консультаций перед экзаменом | | | |
| Виды аттестации (зачет, экзамен) | | зач | зач |
| Самостоятельная работа: | 108,6 | 54,3 | 54,3 |
| Проработка материалов по конспекту лекций | 48,6 | 24,3 | 24,3 |
| Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям | 40 | 20 | 20 |
| Курсовой проект (работа) | | | |
| Реферат | | | |
| и (или) другие виды самостоятельной работы | | | |
| Подготовка к экзамену (контроль) | 7,8 | 3,9 | 3,9 |

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ КЛАССИФИКАЦИИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции |
|-----------------|--|--|
| ПКв-5 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения | ИД-1 _{ПКв-5.1} Оценивает и контролирует эффективность деятельности департаментов в соответствии с системой классификации |
| | | ИД-3 _{ПКв-5.3} Разрабатывает план мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. |

Знает:

- способы оценки информации
- механизм разработки плана мероприятий для подтверждения соответствия

Умеет:

- контролировать эффективность деятельности предприятий
- составлять перечень документов для подтверждения соответствия

Имеет навыки:

- оценки и контроля эффективности деятельности департаментов в соответствии с системой классификации
- разработки плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации.

Содержание разделов дисциплины: Предмет, цели и задачи. Основные методы поиска научной информации с применением глобальных информационных сетей. Правовое регулирование отношений. Субъекты классификации. Требования к предприятиям. Основные методы мониторинга и прогнозирования развития рынка услуг сферы гостеприимства.

Классификация гостиничных предприятий. Классификация гостиничных номеров. Нормативная база классификации. Перечень документов по подтверждению классификации.

Разработка плана мероприятий и документов для подтверждения гостиничного предприятия системе классификации. Аттестация. Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия.