

1870

1871

1872

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИЙ  
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**



**СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА**

**«ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Форма обучения: дневное

Сфера знания:	100 0000	Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000	Сфера обслуживания
Направления образования:	61010200	Сервис организация питания населения и туристов

**САМАРКАНД - 2024**



**Модуль / СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА**  
**Факультет Сервис**  
**Направления образования**  
**61010200 – Сервис организация питания**  
**населения и туристов**

<b>Имя предмета:</b>	Индустрия гостеприимства
<b>Тип науки :</b>	Выборочный
<b>Код науки:</b>	M 12707
<b>Год:</b>	4
<b>Семестр :</b>	7
<b>Форма обучения:</b>	Дневное время
<b>занятий и часы, отведенные на семестр:</b>	180
Лекция	40
Практическое занятие	50
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	90
<b>Сумма кредита:</b>	6
<b>Форма оценки:</b>	Экзамен
<b>Язык предмета:</b>	русский

**Цель предмета (ЦП)**

<b>ЦП1</b>	дать студентам теоретические и практические знания оиндустрии гостеприимства на основе передовых педагогических технологий, применить их в будущей работе и развить у студентов навыки в этой области.
------------	--

**Базовые знания , необходимые для овладения наукой**

<b>1.</b>	KE&E1204 Профессиональная этика и этикет
<b>2.</b>	OMICHT 1508 Технологияпроизводства продуктов питания
<b>3.</b>	S&G 1204 Санитария и гигиена

**Результаты обучения (РО)**

	<b>С точки зрения знаний:</b>
<b>PO1</b>	иметь принципы организации гостиничной индустрии; специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах;
<b>PO2</b>	представление о требования к средствам размещения гостиниц;структуру гостиниц;
	<b>С точки зрения навыков:</b>
<b>PO3</b>	обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе;
<b>PO4</b>	обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе;
<b>PO5</b>	соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов

Научное содержание		
Форма обучения : лекция (Л)		Часы
Л1	Предмет , методы и задачи дисциплины «Индустрия гостеприимства»	2
Л2	Индустрия гостеприимства	2
Л3	Индустрия туризма	4
Л4	Организационные структуры гостиничного хозяйства	6
Л5	Специфика ресторанного производства	2
Л6	Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане	2
Л7	Управление персоналом в гостиничном бизнесе	4
Л8	Должностная инструкция персонала гостиниц и ресторанов	4
Л9	Служебный этикет	2
Л10	Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства	4
Л11	Маркетинг в индустрии гостеприимства	4
Л12	Транспортные услуги в индустрии гостеприимства	4
<b>ВСЕГО:</b>		<b>40</b>
Форма обучения : практика ( П )		
П1	Изучить цель и предмет науки индустрии гостеприимства.	2
П2	Изучить историческое развитие и этапы развития индустрии гостеприимства.	2
П3	Изучить туристическую отрасль, виды туризма и его основные особенности.	2
П4	Изучить деятельность туроператоров и туристических агентств.	2
П5	Изучить организацию коллективной части гостиницы.	2
П6	Изучение общей классификации гостиниц и их особенностей.	2
П7	Изучение состава коллективной части гостиничного хозяйства.	2
П8	Изучить организацию жилой зоны гостиницы.	2
П9	Организация службы приема и размещения и изучение ее технологий.	2
П10	Изучить основные этапы международного развития индустрии общественного питания.	2
П11	Изучение требований к предприятиям общественного питания.	2
П12	Изучение классификации и типов ресторанов.	2
П13	Изучить особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторанах.	4
П14	Изучить гостиничный сервис и его специализацию.	2
П15	Исследование безопасности и технического менеджмента в туркомплексах.	2
П16	Мотивация сотрудников в гостиничном бизнесе и изучение системы чаевых.	2
П17	Изучить классификацию услуг в сфере гостеприимства.	4
П18	Изучите этикет обслуживания	2
П19	Изучить особенности подготовки кадров в сфере индустрии гостеприимства.	2
П20	Исследование вопросов маркетинга в сфере гостеприимства.	2

<b>П21</b>	Обучение основам менеджмента в сфере гостеприимства.	2
<b>П22</b>	Рассмотрение индустрии гостеприимства как объекта управления.	2
<b>П23</b>	Исследование транспортных услуг и их использования в индустрии гостеприимства.	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>50</b>

Самостоятельное образование (СО)		
СО1	Анализ истории развития индустрии гостеприимства.	6
СО2	Организационная модель гостиничного бизнеса и типы отелей.	6
СО3	Проблемы развития гостиничного хозяйства в Республике Узбекистан	6
СО4	Основные этапы международного развития индустрии общественного питания.	6
СО5	Культура арт-сцены в ресторане.	6
СО6	Школа индустрии гостеприимства.	6
СО7	Система мотивации сотрудников в гостиничном бизнесе.	6
СО8	Требования к содержанию и оформлению должностных инструкций работников гостиницы.	6
СО9	Квалификационная характеристика персонала гостиницы	6
СО10	Требования к содержанию и оформлению должностных инструкций работников ресторана.	6
СО11	Квалификационная характеристика персонала ресторана.	6
СО12	Обучение персонала в сфере гостеприимства	6
СО13	Уникальная особенность менеджмента в сфере гостеприимства.	6
СО14	Маркетинг в сфере гостеприимства.	6
СО15	Транспортные услуги в сфере гостеприимства.	6
ВСЕГО:		90
Основная литература		
1.	Атикеева С.Н. и др. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие. – Nur-Sultan: Universitet “Turan-Astana”, 2021. – 149 с.	
2.	В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.	
Дополнительная литература _		
1.	T.Xudayshukurov, I.Shukurov, Z.E.Mamarasulov, D.Mirzaaxmadov. Kasbiy etika va etiket. Darslik. T.: “Iqtisod-moliya”, 2021 y.	
2.	Виталий Романов, Д. Елканова, Е. Сорокина, Д. Осипов. Основы индустрии гостеприимства: Учебник М.: Дашков, 2009.	
3.	Джанджугазова Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства. -М.: Издательский центр «Академия» 2005 -224 с.	
4	Камилова Ф.К “Халкаро туризм маркетинги” Дарслик. –Т.: ТДИУ 2007й.-292 б.	
5	Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе: Практикум. - М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К*», 2006. - 176 с. 2 экз.	

**Контроль усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии :**

**а) Для получения оценки 5 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:**

- должен полностью охватить сущность и содержание предмета;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы в изложении предметов науки при сохранении научности и логичности ;
- должен ясное представление о теоретическом или практическом значении материалов предмета в науке ;
- может продемонстрировать способность мыслить независимо и свободно в рамках предмета;
- четко и лаконично отвечать на вопросы ;
- если конспект тщательно подготовлен ;
- точно выполнил самостоятельные задания ;
- если он полностью усвоил законы и другие юридические документы , относящиеся к предмету;

- если он может интерпретировать исторические процессы.

**б) для получения оценки 4 уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:**

- не допускает научной и логической путаницы в описании предметов науки ;
- понял ли он практическое значение содержания науки ;
- если он сделал данные задания по предмету в рамках учебной программы ;
- может правильно ответить на вопросы по предмету ;
- если он тщательно составил конспект по предмету ;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету ;
- если он овладел законами и другими юридическими документами, относящимися к науке .

**с) для получения оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:**

- если он имеет общее представление о науке ;
- допускаются ли некоторые путаницы при объяснении и объяснении тем в предмете в узком объеме ;
- высказывание не беглое ;
- если вы получаете сложные и запутанные ответы на предметные вопросы ;
- конспект по темам предмета не правильно оформлен .

**д) В следующих случаях уровень знаний студента может быть оценен оценки 2 неудовлетворительными баллами:**

- если нет подготовки к обучению предмета ;
- если он не имеет представления об обучении предмета ;
- если заметно, что он копировал тексты предмета у других ;
- в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности ;
- если на вопросы о предмете нет ответа;
- если он не знает предмета.

<b>Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.</b>
Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов, Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

### Сведения об преподавателе предмета

<b>Авторы:</b>	Каримова Шехроза Маджитовна – старший преподаватель кафедры «Сервис»
<b>Электронная почта:</b>	shehroza81@mail.ru
<b>Организация:</b>	Кафедра СамИСИ "Сервис"
<b>Рецензенты:</b>	Равшанов З. - Директор частного предприятия "MONIGUL SHIRIN TAOMLARI" города Самарканда Шукуров И.Х. – Заведующей кафедрой «Сервис» к.т.н. доцент

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания Учебно-методического совета института от 29 августа 2024 года, № 1.

Утвержден протоколом заседания кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года, №1.

Начальник учебного отдела

И. Шодмонов

Декан факультета

Н.Худойбердиев

✓ Заведующий кафедрой

И.Шукуров

Составитель

Ш.Каримова

