МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Институт цифровой экономики и инноваций
Вшэ / итмо/сетевые программы



УТВЕРЖДЕНО
Директор
Семидоцкий В.А.
Протокол от 04.05.2026 № 24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ УСЛУГ В ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль)подготовки: Умный туризм и развитие территорий

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года

Объем: в зачетных единицах: 3 з.е.
в академических часах: 108 ак.ч.

2026

Разработчики:

Директор института, институт цифровой экономики и инноваций Семидоцкий В.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденного приказом Минобрнауки от 12.08.2020 № 954, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Бизнес-аналитик", утвержден приказом Минтруда России от 22.11.2023 № 821н; "Экономист предприятия", утвержден приказом Минтруда России от 30.03.2021 № 161н; "Маркетолог", утвержден приказом Минтруда России от 08.11.2023 № 790н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт цифровой экономики и инноваций	Председатель методической комиссии/совета	Семидоцкий В.А.	Согласовано	04.05.2026, № 10
2	Цифровой экономики	Руководитель образовательной программы	Романец И.И.	Согласовано	04.05.2026, № 24

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов компетенций по использованию цифровых технологий для управления туристическими дестинациями и устойчивого развития регионов.

Задачи изучения дисциплины:

- Изучение технологий: освоение инструментов Big Data, IoT и ИИ в туризме.;
- Управление территориями: разработка стратегий Smart City и Smart Destination.;
- Анализ данных: оценка туристических потоков и поведения путешественников.;
- Проектирование продуктов: создание инновационных цифровых турпродуктов.;
- Устойчивое развитие: балансировка экономической выгоды и экологии региона..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П3 Способен применять методы стандартизации, безопасности и экологической устойчивости для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства

ПК-П3.1 Рассчитывает затраты на стандартизацию и безопасность

Знать:

ПК-П3.1/Зн1 Нормативно-правовую базу стандартизации и сертификации услуг в туризме и гостеприимстве (ГОСТы, технические регламенты)

Уметь:

ПК-П3.1/Ум1 Рассчитывать затраты на обеспечение требований безопасности и качества услуг

Владеть:

ПК-П3.1/Нв1 Методами оценки экономических рисков при несоблюдении стандартов безопасности

ПК-П3.2 Обосновывает внедрение «зелёных» технологий и экосертификацию

Знать:

ПК-П3.2/Зн1 Принципы устойчивого туризма и критерии экологической сертификации

Уметь:

ПК-П3.2/Ум1 Обосновывать экономическую целесообразность внедрения «зелёных» технологий в отелях и на туристских объектах

Владеть:

ПК-П3.2/Нв1 Методиками расчёта экологического следа туристской деятельности и затрат на его снижение

ПК-П3.3 Оценивает риски и экологический след туристской деятельности

Знать:

ПК-П3.3/Зн1 Требования к санитарно-эпидемиологической и противопожарной безопасности в санаторно-курортном и медицинском туризме

Уметь:

ПК-П3.3/Ум1 Сравнивать экономические последствия выбора разных уровней стандартизации

Владеть:

ПК-П3.3/Нв1 Навыками составления карт контроля безопасности услуг для турпредприятий с финансовым обоснованием

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Стандартизация и безопасность услуг в индустрии туризма и гостеприимства» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 3.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Зачет (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Третий семестр	108	3	25	1		12	12	83	Зачет
Всего	108	3	25	1		12	12	83	

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения программы
Раздел 1. Введение в стандартизацию и сертификацию туристских услуг	**42**	**1**	**6**	**6**	**29**	ПК-П3.2
Тема 1.1. История возникновения и развития стандартизации и сертификации в туризме	18		2	2	14	
Тема 1.2. Основные цели и задачи стандартизации и сертификации в сфере туризма	24	1	4	4	15	

Раздел 2. Международные и национальные стандарты безопасности в туризме	**33**		**3**	**3**	**27**	ПК-П3.1
Тема 2.1. Международные стандарты безопасности в туризме	15		1	1	13	
Тема 2.2. Национальные стандарты Российской Федерации в сфере безопасности туризма	18		2	2	14	
Раздел 3. Методы обеспечения безопасности туристов и гостиничных услуг	**33**		**3**	**3**	**27**	ПК-П3.3
Тема 3.1. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности туристов	15		1	1	13	
Тема 3.2. Технологии обеспечения безопасности при организации туристических маршрутов	18		2	2	14	
Итого	**108**	**1**	**12**	**12**	**83**	

5.2. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Введение в стандартизацию и сертификацию туристских услуг (Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 29ч.)

Тема 1.1. История возникновения и развития стандартизации и сертификации в туризме (Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Возникновение стандартизации и сертификации. Международные организации стандартизации. Российские органы стандартизации. Сертификация как форма подтверждения качества туристических услуг.

Тема 1.2. Основные цели и задачи стандартизации и сертификации в сфере туризма (Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 15ч.)

Цели и задачи стандартизации и сертификации. Принципы стандартизации. Стандарты ISO применительно к туризму. Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации.

Раздел 2. Международные и национальные стандарты безопасности в туризме (Лекционные занятия - 3ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 27ч.)

Тема 2.1. Международные стандарты безопасности в туризме (Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 1ч.; Самостоятельная работа - 13ч.)

Классификация международных стандартов безопасности. Европейские и международные организации стандартизации. ISO 22844 и другие стандарты.

Тема 2.2. Национальные стандарты Российской Федерации в сфере безопасности туризма (Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Федеральные законы и нормативные акты РФ. ГОСТ Р серии 54691 и другие российские стандарты.

Раздел 3. Методы обеспечения безопасности туристов и гостиничных услуг (Лекционные занятия - 3ч.; Практические занятия - 3ч.; Самостоятельная работа - 27ч.)

Тема 3.1. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности туристов (Лекционные занятия - 1ч.; Практические занятия - 1ч.; Самостоятельная работа - 13ч.)

Правовое регулирование туристской деятельности. Международные и национальные стандарты безопасности. Организационные структуры контроля безопасности.

Тема 3.2. Технологии обеспечения безопасности при организации туристических маршрутов (Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Оценка рисков в туризме. Планирование мер безопасности. Инструктаж и обучение персонала.

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Введение в стандартизацию и сертификацию туристских услуг

Форма контроля/оценочное средство: Тестирование

Вопросы/Задания:

1. Какие из перечисленных методов стандартизации и экологической устойчивости наиболее применимы в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Разработка стандартов обслуживания
b. Разработка стандартов безопасности перевозок
c. Разработка стандартов экологической устойчивости отелей
d. Разработка стандартов безопасности питания

2. Какой из перечисленных методов стандартизации наиболее применим в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Разработка стандартов обслуживания
b. Разработка стандартов безопасности перевозок
c. Разработка стандартов экологической устойчивости отелей

3. Упорядочите этапы внедрения стандартов безопасности в индустрии туризма и гостеприимства в правильной последовательности.

Разработка стандартов безопасности - a
Оценка рисков в индустрии туризма - b
Мониторинг соблюдения стандартов - c
Обучение персонала безопасности - d
Разработка планов эвакуации - e

4. Сопоставьте методы стандартизации и экологической устойчивости с их применением в индустрии туризма и гостеприимства.

Метод стандартизации - Обеспечение качества услуг
Метод экологической устойчивости - Снижение негативного воздействия на окружающую среду

Раздел 2. Международные и национальные стандарты безопасности в туризме

Форма контроля/оценочное средство: Тестирование

Вопросы/Задания:

1. Какие из перечисленных мер являются мерами безопасности и экологической устойчивости в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Обучение персонала методам тушения пожаров
b. Установка систем контроля за качеством воды в бассейнах
c. Использование возобновляемых источников энергии в гостиницах
d. Внедрение системы управления отходами на объектах туризма

2. Какой из перечисленных методов стандартизации наиболее применим в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Стандартизация цен на услуги гостиниц

b. Стандартизация условий труда персонала гостиниц

c. Стандартизация процедур бронирования гостиничных номеров

3. Упорядочите этапы внедрения стандартов и безопасности в индустрии туризма и гостеприимства.

Разработка стандартов безопасности пищевых продуктов - a

Мониторинг экологической устойчивости объектов туризма - b

Применение стандартов обслуживания в гостиницах - c

4. Сопоставьте методы стандартизации и безопасности с их применением в индустрии туризма и гостеприимства.

Стандартизация процессов обслуживания - Обеспечение качества обслуживания гостей

Безопасность пищевых продуктов - Предотвращение пищевых отравлений и заболеваний гостей

Экологическая устойчивость объектов туризма - Снижение негативного воздействия на окружающую среду объектов туризма

Раздел 3. Методы обеспечения безопасности туристов и гостиничных услуг

Форма контроля/оценочное средство: Тестирование

Вопросы/Задания:

1. Какие методы стандартизации и безопасности применяются для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Метод стандартизации

b. Метод безопасности

c. Метод экологической устойчивости

2. Какой метод наиболее подходит для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Метод стандартизации

b. Метод экологической устойчивости

3. Упорядочите этапы внедрения стандартов безопасности в индустрии туризма и гостеприимства.

Разработка стандартов безопасности - 1

Мониторинг соблюдения стандартов - 2

Обучение персонала стандартам безопасности - 3

4. Сопоставьте методы стандартизации и безопасности с их применением в индустрии туризма и гостеприимства.

Метод стандартизации - Обеспечение качества услуг

Метод безопасности - Защита здоровья и жизни гостей

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Третий семестр, Зачет

Контролируемые ИДК: ПК-П3.1 ПК-П3.2 ПК-П3.3

Вопросы/Задания:

1. Какие методы стандартизации и безопасности могут быть использованы для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Стандартизация процессов обслуживания

b. Экологическая сертификация объектов туризма

c. Обеспечение безопасности труда персонала

2. Какой метод стандартизации и безопасности наиболее применим для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства?

a. Стандартизация процессов обслуживания
b. Экологическая сертификация объектов туризма
c. Обеспечение безопасности труда персонала

3. Как методы стандартизации и безопасности могут быть использованы для обоснования экономических решений в индустрии туризма и гостеприимства?

4. Упорядочите этапы внедрения стандартов и безопасности в индустрии туризма и гостеприимства.
Разработка стандартов качества обслуживания - 1
Мониторинг безопасности пищевых продуктов - 2
Оценка экологической устойчивости объектов туризма - 3

5. Сопоставьте методы стандартизации и безопасности с их применением в индустрии туризма и гостеприимства.
Стандартизация процессов обслуживания - Обеспечение качества обслуживания гостей
Безопасность пищевых продуктов - Предотвращение пищевых отравлений и заболеваний гостей
Экологическая устойчивость объектов туризма - Снижение негативного воздействия на окружающую среду объектов туризма

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Экономика туризма: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «туризм» / сост. И. Ю. Захарова. - Экономика туризма - Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 39 с. - 2227-8397. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/75097.html (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

2. Современные проблемы сервиса и туризма, 2016, том 10, № 4: научно-практический журнал / Москва: Российский государственный университет туризма и сервиса, 2016. - 160 с. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: https://znanium.com/cover/1015/1015871.jpg (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Д. Боуэн, Д. Мейкенз; Северо-Западный университет (США). - 4 - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 1071 с. - 978-5-238-01263-6. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: https://znanium.com/cover/1028/1028517.jpg (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

2. Современные проблемы туризма и сервиса - 2019: Материалы конференций / . - Москва: Российский государственный университет туризма и сервиса, 2019. - 186 с. - 978-5-00048-029-8. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: https://znanium.com/cover/1861/1861563.jpg (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

3. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «География», «Менеджмент организации», «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / В.Ю. Воскресенский. — 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 463 с.- ISBN 978-5-238-01456-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028528 (дата обращения: 21.06.2026). – Режим доступа: по подписке.

4. Современные проблемы сервиса и туризма, 2016, том 10, № 2: научно-практический журнал / Москва: Российский государственный университет туризма и сервиса, 2016. - 160 с. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: https://znanium.com/cover/1015/1015867.jpg (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных
Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. https://rosstat.gov.ru/ - Росстат
2. https://www.elibrary.ru/ - Научная электронная библиотека
3. https://znanium.com/ - Znanium.com*
4. https://www.consultant.ru/ - Информационно-правовой портал

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения
(обновление производится по мере появления новых версий программы)
Не используется.

Перечень информационно-справочных систем
(обновление выполняется еженедельно)
Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodl.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)