

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института экономики,  
управления и сервисных технологий



Н.В. Осипова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01.05 Мировая индустрия гостеприимства**

**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:** Туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс		I, II	
Семестр/триместр		3,4	

Лекции		8	
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия		8	
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации		экзамен – 0,3	
Контроль		9	
Иные формы работы			
Самостоятельная работа		154,7	

**Всего часов: 180**

**Трудоемкость: 5 зачетных единиц.**

Разработчик(и) рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент О.В. Скроботова

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

**Цель изучения дисциплины:** дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а также знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности.

### **Задачи изучения дисциплины:**

1. Анализ истории развития мировой индустрии гостеприимства и выявление закономерностей, объясняющих формирование основных центров мировой индустрии гостеприимства.
2. Изучение форм и методов обслуживания, используемых гостинично-ресторанными предприятиями в различных странах мира.
3. Рассмотрение предпосылок, факторов и путей формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики.
4. Изучение форм международного сотрудничества в сфере гостеприимства, а также механизмов глобализации отрасли.
5. Определение тенденций развития мировой индустрии гостеприимства.

**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
УК-1	Знать: - методы поиска информации и работы с ней; - сущность системного подхода	Знает: - современное состояние мировой индустрии гостеприимства; - современные тенденции развития индустрии гостеприимства; - классификацию номеров и гостиниц в странах мира;
	Уметь: - анализировать задачу, выделять этапы ее решения, осуществлять действия по решению; находить различные варианты решения задачи, - оценивать их преимущества и риски	Умеет: - характеризовать рынки гостиничной продукции;
	Владеть: - навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения задачи; - навыками грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений и оценок.	Владеет: - навыками работы с информацией о гостиничных сетях;
УК-5	Знать: - культурные особенности и традиции	Знает: - основные периоды становления

	<p>различных социальных групп и способы их изучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп;</li> <li>- этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</li> </ul>	<p>туризма и гостеприимства, принципы периодизации, специфику распространения практики путешествий</p>
	<p>Уметь:</p> <p>толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять главные этапы и закономерности исторического развития;</li> <li>- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития гостеприимства для использования в своей деятельности</li> </ul>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа этапов и закономерностей исторического развития сферы гостеприимства;</li> <li>- навыками диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными и историческими традициями</li> </ul>
ПКС-1	<p>Знать:</p> <p>цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации гостиничной индустрии;</li> <li>- структуру гостиниц;</li> <li>- Принципы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах</li> </ul>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<p>Умеет:</p> <p>обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных</p>	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологией оказания сервисных услуг в туристско-гостиничных комплексах;</li> <li>- методами организации и контроля работы персонала основных служб гостиницы</li> </ul>

	ресурсах и персонале	
ПКС-2	<p>Знать:</p> <p>спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы классификации средств размещения в России и за рубежом;</li> <li>- правила предоставления гостиничных услуг потребителям;</li> <li>- технологические и управленческие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	<p>Уметь:</p> <p>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;</p> <p>разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью внедрять систему стандартизации в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>

## 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	
	<b>Раздел 1.</b> История развития индустрии гостеприимства в России и мире					
1.	Тема 1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	16				16
2.	Тема 2. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	16				16
3.	Тема 3. Индустрия гостеприимства в США в XX веках.	20	2	2		16
	Тема 4. Развитие индустрии гостеприимства в России.	20	2	2		16
	<i>Итого за 3 триместр</i>	72	4	4		64
	в т.ч. практическая подготовка					
	<b>Раздел 2.</b> Современное состояние индустрии гостеприимства в России и мире.					
	Тема 5. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	14		1		13
	Тема 6. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	14		1		13
	Тема 7. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	14	1			13
	Тема 8. Структура мировой гостиничной индустрии	14	1			13
	Тема 9. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом	14		1		13
	Тема 10. Современное состояние индустрии гостеприимства в России.	13,7		1		12,7
	Тема 11. Индустрия гостеприимства в регионах мира	15	2			13
	<i>Форма отчетности экзамен</i>	0,3				
	Контроль	9				
	<i>Итого за 4 триместр</i>	108	4	4		90,7
	в т.ч. практическая подготовка					
	<b>ИТОГО:</b>	180	8	8		154,7

**Заочная форма обучения не реализуется**

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

Текущая аттестация проводится в форме теста.

### Типовой вариант теста

1. В какой стране появился первый отель с лифтом и электрическим освещением:  
А) в США  
Б) в России  
В) в Казахстане  
Г) в Греции  
Д) в Италии.
2. Подразделение отеля, занимающееся организацией и проведением конференций, а также предоставляющее в аренду компьютеры, факсы, копировальную технику и другое офисное оборудование:  
А) бизнес-центр  
Б) конгресс-центр  
В) бухгалтерия  
Г) ресторан  
Д) бар.
3. В Греции категория De luxe соответствует:  
А) 1\*  
Б) 2\*\*  
В) 3\*\*\*  
Г) 4\*\*\*\*  
Д) 5\*\*\*\*\*
4. Где обычно располагаются транзитные гостиницы:  
А) в центре города  
Б) на окраине города  
В) в экологических зонах  
Г) в горах  
Д) на морском побережье.
5. Совместное владение недвижимостью в туристском бизнесе с возможностью пользоваться ею на протяжении определенного времени, пропорционально денежному взносу - \_\_\_\_\_
6. Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс - \_\_\_\_\_.
7. Перечислите основные свойства услуги.
8. Дайте общую характеристику модели Ритца

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов:

#### Вопросы к экзамену

#### (4 триместр очно-заочная форма обучения)

1. Гостиничная индустрия: содержание понятия.
2. Основные секторы индустрии гостеприимства.
3. Современная классификация гостиниц.

4. Понятие ресторан.
5. Классификация ресторанов.
6. Концепция устойчивого развития гостиничного бизнеса.
7. Влияние международных отношений на гостинично-ресторанный бизнес.
8. Малые гостиницы.
9. Формы управления гостиничным предприятием.
10. Консорциумы в индустрии гостеприимства.
11. Группы гостиниц.
12. Проблемы гостиничных групп.
13. Гостиничная сеть: содержание понятия.
14. Базовый принцип функционирования гостиничных сетей.
15. Основные современные гостиничные сети Америки и Европы.
16. Современные тенденции развития гостиничных сетей Европы.
17. Современные тенденции развития гостиничных сетей Америки.
18. Современные тенденции развития гостиничных сетей Азии.
19. Инновационные подходы в работе мировых гостиничных сетей.
20. Модели развития гостиничных сетей.
21. Индустрия гостеприимства в США и Канаде.
22. Индустрия гостеприимства в Западной Европе.
23. Индустрия гостеприимства в Восточной Европе.
24. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной Азии.
25. Индустрия гостеприимства в Южной и Юго-Восточной Азии.
26. Индустрия гостеприимства в Восточной и Центральной Азии.
27. Индустрия гостеприимства в Африке.
28. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке.
29. Индустрия гостеприимства в Австралии и Новой Зеландии.
30. Индустрия гостеприимства в Океании.

#### **IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Основная литература**

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/426833> (дата обращения: 18.04.2024).

##### **4.2. Дополнительная литература**

1. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче ; пер. В. Н. Егоров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 736 с. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716> (дата обращения: 18.04.2024). — ISBN 978-5-238-01392-3. — Текст : электронный.

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

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.rata.ru/">http://www.rata.ru/</a>	Российский союз туриндустрии	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.rha.ru">http://www.rha.ru</a>	Российская гостиничная ассоциация	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	<a href="http://www.new.frio.ru">http://www.new.frio.ru</a>	Федерация рестораторов и отельеров	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

## VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	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.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ
5.	<a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>	Образовательная платформа	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.