

«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: очная

Институт: экономики, управления и сервисных технологий

Кафедра: туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	I		
Семестр/триместр	2		
Лекции	54		
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия	54		
в т. ч. практическая подготовка	4		
Форма(ы) промежуточной аттестации	экзамен – 0,3		
Контроль	9		
Иные формы работы			
Самостоятельная работа	134,7		

Всего часов: 252

Трудоемкость: 7 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-5	Знать: - культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения; - историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп; - 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	Знает: - основные периоды становления туризма и гостеприимства, принципы периодизации, специфику распространения практики путешествий
	Уметь: толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Умеет: - определять главные этапы и закономерности исторического развития; - анализировать основные этапы и закономерности исторического развития

		гостеприимства для использования в своей деятельности
	Владеть: навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп	Владеет: - навыками анализа этапов и закономерностей исторического развития сферы гостеприимства; - навыками диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными и историческими традициями
ПКС-2	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Знает: - системы классификации средств размещения в России и за рубежом; - правила предоставления гостиничных услуг потребителям; - технологические и управленческие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: 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; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания	Умеет: - организовать мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: 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; навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	Владеет: - способностью внедрять систему стандартизации в сфере гостеприимства и общественного питания

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

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	Раздел 1. История развития индустрии гостеприимства в России и мире	64	8	8		48
1.	Тема 1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	16	2	2		12
2.	Тема 2. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	16	2	2		12
3.	Тема 3. Индустрия гостеприимства в США в XX веках.	16	2	2		12
4	Тема 4. Развитие индустрии гостеприимства в России.	16	2	2		12
5	Раздел 2. Современное состояние индустрии гостеприимства в России и мире.	178,7	46	46		86,7
6	Тема 5. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	24	6	6		12
7	Тема 6. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	20	4	4		12
8	Тема 7. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	24	6	6		12
9	Тема 8. Структура мировой гостиничной индустрии	24	6	6		12
10	Тема 9. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом	25	6	6		13
11	Тема 10. Современное состояние индустрии гостеприимства в России.	29	8	8		13
12	Тема 11. Индустрия гостеприимства в регионах мира	32,7	10	10		12,7
13	<i>Форма отчетности экзамен</i>	0,3				
14	Контроль	9				
15	<i>Итого за 2 семестр</i>	252	54	54		134,7
16	в т.ч. практическая подготовка	4	2	2		
	ИТОГО:	252	54	54		134,7

Очно-заочная форма обучения не реализуется
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
(2 семестр, очная 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.	http://www.rata.ru/	Российский союз туриндустрии	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	http://www.rha.ru	Российская гостиничная ассоциация	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	http://www.new.frio.ru	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.	http://www.biblioclub.ru	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.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

5.	www.uraits.ru	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.