

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА



УТВЕРЖДАЮ»

И.О. директора института экономики,  
управления и сервисных технологий  
Р.М. Иванова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.02.01 Тенденции развития гостиничного и ресторанного бизнеса**

**Направление подготовки:** 43.03.03 Гостиничное дело

**Направленность (профиль):** Гостиничный и ресторанный бизнес

**Квалификация (степень):** бакалавр

**Форма обучения:** очная, очно-заочная

**Институт:** экономики, управления и сервисных технологий

**Кафедра:** туризма и гостиничного дела

|                  | очная форма | очно-заочная<br>форма | заочная форма |
|------------------|-------------|-----------------------|---------------|
| Курс             | IV          | V                     |               |
| Семестр/триместр | 8           | D                     |               |

|                                    |       |       |  |
|------------------------------------|-------|-------|--|
| Лекции                             | 18    | 6     |  |
| Лабораторные занятия               |       |       |  |
| Практические (семинарские) занятия | 18    | 6     |  |
| в т. ч. практическая подготовка    | 4     | 4     |  |
| Форма(ы) промежуточной аттестации  | зачет | зачет |  |
| Контроль                           |       |       |  |
| Иные формы работы                  |       |       |  |
| Самостоятельная работа             | 36    | 60    |  |

**Всего часов:** 72

**Трудоемкость:** 2 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент Р.М. Иванова

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

**Цель изучения дисциплины:** актуализация представлений о современных тенденциях развития гостиничного и ресторанного сервиса.

**Задачи изучения дисциплины:**

- сформировать теоретические знания о тенденциях развития гостиничного и ресторанного сервиса;
- познакомить с особенностями современного развития гостиничного и ресторанного сервиса;
- обеспечить высокий уровень подготовки специалистов в сфере обслуживания в гостиницах и ресторанах.

**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:<br>- культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения;<br>- историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп;<br>- 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:<br>- культурные особенности и традиции различных социальных групп и способы их изучения                                                                                                |
|                 | Уметь:<br>толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции                                                                                                                                                                                                                                                      | Умеет:<br>толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции |
|                 | Владеть:<br>навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Владеет:<br>навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным                                                                                                       |

|       |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | социальных групп                                                                                                                                                                                                                      | традициям различных социальных групп                                                                                                                                                                        |
| ПКС-1 | Знать:<br>цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение                                                                                                | Знает:<br>цель и задачи деятельности подразделений организации сферы                                                                                                                                        |
|       | Уметь:<br>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания                                     | Умеет<br>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания            |
|       | Владеть:<br>навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале | Владеет:<br>навыками оценки текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |

## 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 |           |
| 1.    | Тема 1. Тенденции развития гостиничного сервиса в Российской Федерации              | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 2.    | Тема 2. Тенденции развития ресторанного сервиса в Российской Федерации.             | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 3.    | Тема 3. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса постсоветских стран. | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 4     | Тема 4. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Западной Европы.     | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 5     | Тема 5. Тенденции развития гостиничного сервиса Азии.                               | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 6     | Тема 6. Тенденции развития гостиничного сервиса Индия и Китай.                      | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |
| 7     | Тема 7. Тенденции развития                                                          | 8     | 2                  | 2  |    | 4         |

|    |                                                                                    |    |    |    |  |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|--|----|
|    | гостиничного и ресторанного сервиса Америки                                        |    |    |    |  |    |
| 8  | Тема 8. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Африки              | 8  | 2  | 2  |  | 4  |
| 9  | Тема 9. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Австралии и Океании | 8  | 2  | 2  |  | 4  |
| 10 | <i>Форма отчетности зачет</i>                                                      |    |    |    |  |    |
| 11 | <i>Итого за 8 семестр</i>                                                          | 72 | 18 | 18 |  | 36 |
|    | в т.ч. практическая подготовка                                                     | 4  | 2  | 2  |  |    |
|    | <b>ИТОГО:</b>                                                                      | 72 | 18 | 18 |  | 36 |

### Очно-заочная форма обучения

| № п/п | Наименование разделов и тем                                                         | Всего | Аудиторные занятия |    |    | Сам. раб. |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|----|----|-----------|
|       |                                                                                     |       | ЛК                 | ПЗ | ЛБ |           |
| 1.    | Тема 1. Тенденции развития гостиничного сервиса в Российской Федерации              | 10    | 1                  | 1  |    | 8         |
| 2.    | Тема 2. Тенденции развития ресторанного сервиса в Российской Федерации.             | 10    | 1                  | 1  |    | 8         |
| 3.    | Тема 3. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса постсоветских стран. | 9     | 1                  | 1  |    | 7         |
| 4     | Тема 4. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Западной Европы.     | 7     | 1                  |    |    | 6         |
| 5     | Тема 5. Тенденции развития гостиничного сервиса Азии.                               | 7     |                    | 1  |    | 6         |
| 6     | Тема 6. Тенденции развития гостиничного сервиса Индия и Китай.                      | 8     | 1                  |    |    | 7         |
| 7     | Тема 7. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Америки              | 7     | 1                  |    |    | 6         |
| 8     | Тема 8. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Африки               | 7     |                    | 1  |    | 6         |
| 9     | Тема 9. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Австралии и Океании  | 7     |                    | 1  |    | 6         |
|       | <i>Форма отчетности зачет</i>                                                       |       |                    |    |    |           |
|       | <i>Итого за IV триместр</i>                                                         | 72    | 6                  | 6  |    | 60        |
|       | в т.ч. практическая подготовка                                                      | 4     | 2                  | 2  |    |           |
|       | <b>ИТОГО:</b>                                                                       | 72    | 6                  | 6  |    | 60        |

**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. Большинство крупнейших отелей мира сосредоточены:
  - а) Нью-Йорке
  - б) Лас-Вегасе
  - в) Париже
  - г) Лондоне
2. В Великобритании классность гостиницы удостоверяют:
  - а) вилки
  - б) короны
  - в) баллы
  - г) ключи
3. В Греции пользуется популярностью система классификации:
  - а) "балльная"
  - б) "буквенная"
  - в) "категорийная"
  - г) "звездная"
4. В Европе самым большим владельцем гостиничных консорциумов является
  - а) Италия
  - б) Германия
  - в) Великобритания
  - г) Франция
5. В Китае гостиницы двух-, трехзвездного уровня называются
  - а) "домами отдыха"
  - б) "винными домами"
  - в) "туристическими гостиницами"
  - г) "домами для гостей"
6. В Португалии гостиницы подразделяются на определённое количество категорий:
  - а) 7
  - б) 6
  - в) 5
  - г) 8
7. "Ведущие отели мира" - это \_\_\_\_\_, занимающаяся (щейся) определением лучших отелей мира
  - а) справочное издание
  - б) статистическое бюро
  - в) международная корпорация
  - г) консалтинговая фирма
8. Возникновение первых предприятий гостиничной индустрии связано:
  - а) Древней Ассирией

- б) Древним Римом
  - в) Древним Египтом
  - г) Древней Грецией
9. Второе место по развитию таймшера после США занимает:
- а) Европа
  - б) Канада
  - в) страны Азиатского региона
  - г) Африка
10. Главными компаниями отелей-казино считаются:
- а) Las Vegas Hilton
  - б) Promus Group и Hilton Hotels
  - в) Holiday Inn
  - г) Flamingo Hotels и Ramada Inns Inc.

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

#### **Вопросы к зачету**

##### **( 8 семестр, очная/ Д триместр очно-заочная форма обучения)**

1. Тенденции развития гостиничного сервиса в Российской Федерации
2. Тенденции развития ресторанного сервиса в Российской Федерации.
3. Тенденции развития гостиничного сервиса постсоветских стран.
4. Тенденции развития ресторанного сервиса постсоветских стран.
5. Тенденции развития гостиничного сервиса Западной Европы.
6. Тенденции развития ресторанного сервиса Западной Европы.
7. Тенденции развития гостиничного сервиса Азии.
8. Тенденции развития ресторанного сервиса в странах Азии: юго-восточная Азия.
9. Тенденции развития ресторанного сервиса в странах Азии: центральная Азия.
10. Тенденции развития ресторанного сервиса в странах Азии: Ближний Восток.
11. Тенденции развития гостиничного сервиса в Индии.
12. Тенденции развития гостиничного сервиса Китае.
13. Тенденции развития ресторанного сервиса в Индии.
14. Тенденции развития ресторанного сервиса Китае.
15. Тенденции развития ресторанного сервиса Америки: Северная Америка.
16. Тенденции развития гостиничного сервиса Америки Южная Америка.
17. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Африки.
18. Тенденции развития гостиничного и ресторанного сервиса Австралии и Океании.

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

##### **4.1. Основная литература**

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154> (дата обращения: 21.04.2023).

#### 4.2. Дополнительная литература

1. Туристское страноведение. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Плынова, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 574 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12222-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474500> (дата обращения: 21.04.2023).

### 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.tophotels.ru">http://www.tophotels.ru</a>   | TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке) | индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |
| 2.   | <a href="http://www.all-hotels.ru">http://www.all-hotels.ru</a> | Все отели России                                    | 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)<br>Университетская библиотека онлайн           | Регистрация через любой университетский компьютер.<br>В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |
| 2. | <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>            | Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования | Свободный доступ                                                                                                                                                                 |
| 3. | <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>                  | Образовательная платформа                                                            | Свободный доступ                                                                                                                                                                 |
| 4. | <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>        | Российская компьютерная справочно-правовая система                                   | 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.