

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А.  
ЕСЕНИНА»**

Утверждаю:  
Декан естественно-географического  
факультета



Жеглов С.В.  
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Роль международных и национальных организаций в управлении**  
**индустрии гостеприимства**  
**Уровень основной профессиональной образовательной программы**  
**бакалавриат**  
**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**  
**Направленность (профиль) подготовки Гостиничная деятельность**  
**Форма обучения очная**  
**Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года**  
**Факультет естественно-географический**  
**Кафедра экономической и социальной географии и туризма**

Рязань, 2019

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения учебной дисциплины «Роль международных и национальных организаций в управлении индустрии гостеприимства» являются овладение компетенциями, формирование у студентов системы знаний о международных организациях и институтах индустрии гостеприимства

### 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина **Современные тенденции развития гостиничной индустрии** относится к дисциплине по выбору \_\_\_\_\_ части Блока ФТД. – ФТД..1

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) **необходимы** следующие предшествующие дисциплины:

\_\_\_\_\_ «Организация гостиничного дела»  
(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

\_\_\_\_\_ Технология гостиничной деятельности  
(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))

## 2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	«способность к самоорганизации и самообразованию»	Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой	Характеризовать тенденции развития гостиничной индустрии Анализировать нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в России и за рубежом. Обосновать технологии и риски в развитии современного гостиничного рынка	Навыками оценки состояния объектов гостиничной индустрии Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии. Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии
2	ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»	Мировые гостиничные цепи. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Гостиничные цепи России. Международные организации и институты индустрии гостеприимства	Характеризовать мировые гостиничные цепи. Определять особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Характеризовать международные организации и институты индустрии гостеприимства	Навыками анализа особенностей и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Методами анализа современного состояния гостиничного комплекса России. Владеет методами изучения международных организаций и институтов индустрии гостеприимства

## 2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ <b>Мировые туристские центры</b>					
Цель дисциплины		овладение компетенциями, формирование у студентов системы знаний о международных организациях и институтах индустрии гостеприимства			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОК-7	«способен к самоорганизации и самообразованию»	<p><b>Знания</b> Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой</p> <p><b>Умения</b> Характеризовать тенденции развития гостиничной индустрии Анализировать нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в России и за рубежом. Обосновать технологии и риски в развитии современного гостиничного рынка</p>	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия с использованием слайд-презентаций.	Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, зачет.	<p><u>Пороговый:</u> <u>Знает:</u> Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой</p> <p><u>Повышенный:</u> <u>Умеет:</u> Характеризовать тенденции развития гостиничной индустрии Анализировать нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в России и за рубежом. Обосновать технологии и риски в развитии современного гостиничного рынка</p> <p><u>Владеет:</u> Навыками оценки состояния</p>

		<b>Владения</b> Навыками оценки состояния объектов гостиничной индустрии Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии. Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии			объектов гостиничной индустрии Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии. Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии
<b>Профессиональные компетенции:</b>					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»	<b>Знания</b> Мировые гостиничных цепи. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Гостиничные цепи России. Международные организации и институты индустрии гостеприимства <b>Умения</b> Характеризовать мировые гостиничные цепи. Определять особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Характеризовать международные организации и институты индустрии гостеприимства <b>Владения</b> Навыками анализа особенностей и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Методами анализа современного состояния	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия использованием слайд-презентаций.	Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, , зачет.	<u>Пороговый:</u> <b>Знает:</b> Мировые гостиничных цепи. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Гостиничные цепи России. Международные организации и институты индустрии гостеприимства <u>Повышенный:</u> <b>Умеет:</b> Характеризовать мировые гостиничные цепи. Определять особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Характеризовать международные организации и институты индустрии гостеприимства <u>Владеет:</u> Навыками анализа особенностей и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Методами анализа современного состояния гостиничного комплекса

		гостиничного комплекса России. Владеет методами изучения международных организаций и институтов индустрии гостеприимства			России. Владеет методами изучения международных организаций и институтов индустрии гостеприимства
--	--	---	--	--	---

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры	
			№3	часов
1		2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		18	18	
В том числе:				
Лекции (Л)		9	9	
Практические работы (ПР)		9	9	
2. Самостоятельная работа студента (всего)		18	18	
В том числе		-	-	
<i>СРС в семестре:</i>				
Курсовая работа		0	0	
Другие виды СРС:		18	18	
Подготовка к практической работе		12	12	
Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам		6	6	
<i>СРС в период сессии</i>				
Вид промежуточной аттестации	зачет (3)	зачет (3)	зачет (3)	
<b>ИТОГО: Общая</b>		<b>часов</b>	<b>36 часа</b>	
<b>трудоемкость</b>		<b>зач. ед.</b>	<b>1 зач.ед</b>	

## 2. Содержание учебной дисциплины

### 2.1 Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
3	1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	Общие сведения о дисциплине. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Географическая структура мирового гостиничного комплекса. История развития гостиничного бизнеса в мире. Основные показатели деятельности современной гостиничной индустрии. Сегментация рынка гостиничных услуг. Роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран. Взаимосвязь гостиничной индустрии и индустрии туризма. Международное и российское законодательство о правилах предоставления гостиничных услуг. Международное и российское нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности. Современные риски гостиничного бизнеса и государственная политика стран в области туризма и гостиничного бизнеса. Современные технологии стратегического развития гостиничного рынка.
3	2	Особенности национального гостиничного бизнеса	Глобализация и концентрация гостиничного бизнеса. Мировые гостиничные цепи. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира. Корпоративные профили (краткая характеристика). Преимущества и эффективность гостиничных цепей. Франчайзинг и контракт на управление как основные стратегические разработки обеспечения конкурентоспособности мировых гостиничных цепей. Гостиничные цепи России: современное состояние, тенденции развития. История развития гостиничного бизнеса в России. Современное состояние гостиничного комплекса России, тенденции и проблемы развития. Основные данные и финансовые показатели гостиничного хозяйства России.
3	3	Международные организации и институты индустрии гостеприимства	Международная гостиничная ассоциация (МГА) Российская гостиничная ассоциация (РГА) Всемирная туристская организация (World Tourism Organization) Всемирная туристская организация (ВТО) Всемирная федерация ассоциаций туристских агентств (United Federation of Travel Agents' Associations) Азиатско-Тихоокеанская туристская ассоциация (Pacific Asia Travel Association) Национальные ассоциации туристских агентств

### 2.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов ( в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			Л	ПЗ	СРС	всего	
3	1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и	2	2	6	10	1-я неделя: собеседование, практическое задание



		в России на современном этапе					
3	2	Особенности национального гостиничного бизнеса	4	4	6	14	3,5 неделя: собеседование, практическое задание
3	3	Международные организации и институты индустрии гостеприимства	3	3	6	12	7,9 неделя: собеседование, практическое задание
		Разделы дисциплины № 1-3					зачет
		<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>Зачет</b>

2.3. Лабораторный практикум – не предусмотрен.

2.4. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

### 3. Самостоятельная работа студента

#### 3.1 Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
3	1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	1.Подготовка к индивидуальному собеседованию (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2.Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами)	2 4
3	2	Особенности национального гостиничного бизнеса	1.Подготовка к индивидуальному собеседованию (работа с литературой,	2

			первоисточниками, сайтами) 2.Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами)	4
3	3	Международные организации и институты индустрии гостеприимства	1.Подготовка к индивидуальному собеседованию (работа с литературой, первоисточниками, сайтами) 2.Подготовка к практической работе (работа с литературой, первоисточниками, сайтами)	2 4
		<b>ИТОГО в семестре:</b>		<b>18</b>



### 3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

#### Учебно-методические материалы

1. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
2. Брашнов Д. Г.. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.: Флинта, 2013. - 222с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=363247](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=363247)
3. Брашнов Д. Г., Мигунова Е. В.. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.:Флинта, 2013. - 218с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=363248](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=363248)
4. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие [электронный ресурс] / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Университетская книга; Логос, 2008. – 320 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=84867](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=84867)
5. Гаврилова, С.В. Организация гостиничного и туристического бизнеса: учебно- методический комплекс [электронный ресурс] / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. – М.: Изд. центр ЕАОИ, 2011. – 358 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=90828](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828)
6. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 400 с.
7. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие для вузов / Т. А. Джум. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
8. Омельченко, В.Д. Использование современных технических достижений в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] / В.Д. Омельченко. – М.: Лаборатория Книги, 2012. – 110 с. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=140318](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=140318)
9. Чудновский, А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления [Текст] : учеб. пособие / А. Д. Чудновский [и др.]. - М. : ФОРУМ ; М. : ИНФРА-М, 2011. - 400 с..
10. Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=90828](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828)
11. Сенин, В. С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. С. Сенин. - М. : Финансы и статистика, 2008. - 144 с.

#### Справочно-энциклопедические материалы

1. Алаев Э.Б. Социально-экономическая география. Понятийно-терминологический словарь. [Текст] / Э.Б. Алаев. – М.: Мысль, 1983. – 350 с.
2. Большая географическая энциклопедия. – М.: Эксмо, 2007. – 672 с.
3. Географический энциклопедический словарь [Текст] : понятия и термины / под ред. А. Ф. Трешникова. – М. : Сов. энциклопедия, 1988. – 431 с. : ил.
4. Словарь гостиничных терминов [Электронный ресурс] URL: <http://www.ifk-hm.ru/glossary.htm>

5. Гостиничное дело. Понятийно-терминологический словарь [Электронный ресурс] URL: [http://dw6.ru/ponyatijno-terminologicheskij\\_slovar.html](http://dw6.ru/ponyatijno-terminologicheskij_slovar.html)

3.3.1. Контрольные работы не предусмотрены

#### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (см. Фонд оценочных средств)

#### 4.2. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по учебной дисциплине (модулю)

Рейтинговая система в Университете не используется.

### 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

#### 5.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Организация гостиничного дела: учеб. пособие: [гриф УМО] / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 348 с.	1 - 3	3	15	
2.	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина, Рос. гос. гуманит. ун-т. – М.: Юрайт, 2014. – 331 с.	1 - 3	3	10	
3	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. -	1 - 3	3	ЭБС	

	URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438785">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438785</a> (05.12.2019).				
--	--	--	--	--	--

## 5.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2011. - 224 с.	1-3	3	10	0
2	Кусков, Алексей Сергеевич. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 328 с.	1-3	3	10	0
3	Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- Режим доступа:URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=90828">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=90828</a> (Дата обращения 06.12.2019)	1-3	3	ЭБС	0
4	Ильин, В.В. Управление бизнесом: системная модель : практическое пособие / В.В. Ильин. - Москва : Интермедиа, 2015. - 361 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-94280-429-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454159">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=454159</a> (06.12.2019)	1-3	3	ЭБС	0

## 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
2. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт.

- Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
5. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 15.10.2019).
6. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red) (дата обращения: 15.10.2019).
7. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 - ]. – Режим доступа: <http://Library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
8. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2019).

#### 5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru> . Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
2. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: [HoReCa.ru](http://HoReCa.ru). На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru). Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

## 6. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

### 6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены:

видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

5.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

6.3 Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

## **7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ** *(Заполняется только для стандарта ФГОС ВПО)*

### **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

<b>Вид учебных занятий</b>	<b>Организация деятельности студента</b>
<b>Лекция</b>	В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные положения. Если при изложении материала преподавателем создана проблемная ситуация, пытаться предугадать дальнейший ход рассуждений. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации ( карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеофрагменты). Для более прочного усвоения знаний лекцию необходимо конспектировать. Конспект лекций должен быть в отдельной тетради. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторных занятиях.
<b>Практическая работа</b>	Практические занятия по «Сервисной деятельности» ставят целью научить студентов навыками работы с различными источниками информации и закрепить знания,



	полученные при изучении теоретического курса. Целью проведения семинарских занятий по дисциплине «Сервисная деятельность» является закрепление полученных знаний, формирование умений и профессиональных навыков, компетентного принятия решений. Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно- теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.
<b>Подготовка к зачету</b>	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических и контрольных работ. Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач.

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Использование на занятиях слайд-презентаций
2. Индивидуальное консультирование по выполнению НИР (подготовка и редактирование статей для конференций) посредством электронной почты.

**10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):**

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142 от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC	свободно распространяемое ПО

mediaplayer	
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

## **11. Иные сведения**

**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

*Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) для промежуточного контроля успеваемости*

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)</b>	<b>Код контролируемой компетенции) или её части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
<b>1</b>	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	ОК-7	Зачет
<b>2</b>	Особенности национального гостиничного бизнеса	ПК-13	Зачет
<b>3</b>	Международные организации и институты индустрии гостеприимства	ПК-13	Зачет

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-7	«способность к самоорганизации и самообразованию»	<b>Знать:</b>	
		1. Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины	ОК7 31
		2. Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.	ОК7 32
		3. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературой	ОК7 33
		<b>Уметь:</b>	
		1. Характеризовать тенденции развития гостиничной индустрии	ОК7 У1
		2. Анализировать нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в России и за рубежом.	ОК7 У2
		3. Обосновать технологии и риски в развитии современного гостиничного рынка	ОК7 У3
		<b>Владеть:</b>	
		1. Навыками оценки состояния объектов гостиничной индустрии	ОК7 В1
		2. Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии.	ОК7 В2
		3. Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии	ОК7 В3
		ПК13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»
1. Мировые гостиничных цепи.	ПК13 31		
2. Особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.	ПК13 32		
3. Гостиничные цепи России.	ПК13 3 3		
4. Международные организации и институты индустрии гостеприимства	ПК13 34		
<b>Уметь</b>			
1. Характеризовать мировые гостиничные цепи.	ПК13 У1		
2. Определять особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.	ПК13 У2		
3. Характеризовать международные организации и институты индустрии гостеприимства	ПК13 У3		
4. Характеризовать российские гостиничные цепи	ПК13 У4		
<b>Владеть:</b>			
1. Навыками анализа особенностей и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.	ПК13 В1		
2. Методами анализа современного состояния гостиничного комплекса России.	ПК13 В2		
3. Методами изучения международных организаций и институтов индустрии гостеприимства	ПК13 В3		

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
(ЗАЧЕТ)**

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
<b>Раздел 1 Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе ОК-7</b>		
1	Дать общую характеристику мирового гостиничного хозяйства. Раскрыть роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
2	Охарактеризовать гостиничное хозяйство Москвы и Санкт-Петербурга. Тенденции развития	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
3	Обозначить международные нормы и российское законодательство о гостиничной индустрии.	ОК-7 З3 ОК-7 У2 ОК-7 В2
4	Раскрыть понятие франчайзинг и контракт на управление как основные стратегические разработки обеспечения конкурентоспособности мировых гостиничных цепей.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В3
5	Дать общую характеристику мирового гостиничного хозяйства.	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
6	Обозначить сегментацию рынка гостиничных услуг.	ОК-7 З3 ОК-7 У1 ОК-7 В1
7	Раскрыть историю развития гостиничного бизнеса в мире.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
8	Охарактеризовать усиление специализации гостиничного бизнеса, глубокая персонификация обслуживания и полная концентрация на запросах и потребностях клиентов как условие повышения конкурентоспособности.	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
9	Охарактеризовать международное и российское регулирование гостиничных услуг.	ОК-7 З3 ОК-7 У2 ОК-7 В2
10	Раскрыть роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран.	ОК-7 З1 ОК-7 У3 ОК-7 В3
11	Описать основные показатели деятельности современной гостиничной индустрии.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
12	Охарактеризовать взаимосвязь гостиничной индустрии и индустрии туризма.	ОК-7 З3 ОК-7 У1 ОК-7 В3
13	Изучить международное и российское влияние на гостиничную деятельность.	ОК-7 З1 ОК-7 У2 ОК-7 В2

14	Обозначить современные риски гостиничного бизнеса и государственная политика стран в области туризма и гостиничного бизнеса	ОК-7 З3 ОК-7 У3 ОК-7 В3
15	Охарактеризовать общемировые тенденции и технологии развития гостиничной индустрии в мире и России.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
16	Описать качество обслуживания как важнейшую стратегическую задачу гостиничного предприятия.	ОК-7 З3 ОК-7 У1 ОК-7 В3
17	Охарактеризовать современные технологии стратегического развития гостиничного рынка.	ОК-7 З2 ОК-7 У3 ОК-7 В3
18	Описать гостиничные цепи России: современное состояние, тенденции развития.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
<b>Раздел 2</b>		
<b>Особенности национального гостиничного бизнеса – ПК-13</b>		
19	Охарактеризовать глобализацию и концентрацию гостиничного бизнеса.	ПК13 З1 ПК13 З2 ПК13 У1 ПК13 У2 ПК13 В1 ПК13 В2
20	Обозначить и охарактеризовать мировые гостиничные цепи, представленные на отечественном рынке	ПК13 З1 ПК13 З2 ПК13 У1 ПК13 У2 ПК13 В1 ПК13 В2
21	Описать информационные технологии как основу современного развития гостиничных и туристских комплексов.	ПК13 З1 ПК13 З2 ПК13 У1 ПК13 У2 ПК13 В1 ПК13 В2
22	Охарактеризовать формирование национальных стратегий развития гостиничного бизнеса в условиях современного рынка	ПК13 З1 ПК13 З2 ПК13 У1 ПК13 У2 ПК13 В1 ПК13 В2
23	Обозначить особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.	ПК13 З1 ПК13 З2 ПК13 У1 ПК13 У2 ПК13 В1 ПК13 В2
24	Охарактеризовать современное состояние гостиничного комплекса России, тенденции и проблемы развития	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
25	Обозначить роль АСУ в гостиничной деятельности, роль в повышении эффективности гостиничного	ПК13 У3 ПК13 У3

	бизнеса.	ПК13 В3
26	Дать характеристику гостиничному хозяйству России	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
27	Охарактеризовать корпоративные профили (краткая характеристика).	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
28	Обозначить преимущества и эффективность гостиничных цепей.	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
29	Охарактеризовать историю развития гостиничного бизнеса в России.	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
30	Обозначить специализированные гостиницы и современные тенденции в формировании их деятельности.	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
31	Обозначить актуальные проблемы развития гостиничного рынка регионов России	ПК13 У3 ПК13 У3 ПК13 В3
<b>Раздел 3</b>		
Международные организации и институты индустрии гостеприимства – ПК-13		
32	Охарактеризовать Международную гостиничную ассоциацию (МГА)	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
33	Охарактеризовать Российскую гостиничную ассоциацию (РГА)	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 У4 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
34	Охарактеризовать Всемирную туристскую организацию (World Tourism Organization)	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
35	Охарактеризовать Всемирную федерацию ассоциаций туристских агентств (United Federation of Travel Agents' Associations)	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
36	Охарактеризовать Азиатско-Тихоокеанскую туристскую ассоциацию (Pacific Asia Travel Association).	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
37	Охарактеризовать Национальные ассоциации	ПК-13 33

	туристских агентств	ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3
38	Охарактеризовать всемирную систему распространения информации "GDS"	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК13 34 ПК13 У3 ПК13 В3

### ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.