

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



С.В. Жеглов

« 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)

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 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины (модуля) «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 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина (модуль) «Роль международных и национальных организаций в управлении индустрии гостеприимства» относится к ФТД. Факультативы.

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

«Современные тенденции развития гостиничной и туристской индустрии»
«Введение в гостеприимство»

«Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

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

«Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства»

«Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

«Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания»

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Демонстрирует толерантность и уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия.	Общую характеристику мирового гостиничного хозяйства. Сегментацию рынка гостиничных услуг. Международное и российское законодательство о правилах предоставления гостиничных услуг. Современные риски гостиничного бизнеса и государственная политика стран в области туризма и гостиничного бизнеса. Современные технологии стратегического развития гостиничного рынка.	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.	Способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	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
----	--	--	--	--	---

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		№5	часов
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	50	50	
В том числе:			
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	34	34	
Лабораторные работы (ЛР)			
Иные виды занятий			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	58	58	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП		
	КР		
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	зачет	зачет
	экзамен (Э)		
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
	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.
	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	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. Перечень лабораторных работ (при наличии), примерная тематика курсовых работ (при наличии)

Семестр № _____

Указываются примерные темы курсовых работ в количестве не менее 30 вариантов. Тематика курсовых работ должна быть разработана строго в соответствии с содержанием дисциплины и отражать ее дидактические единицы.

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 58 часов . Видами СРС являются..... (указать)

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине (модулю) (при необходимости).

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2

	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.
	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина, Рос. гос. гуманит. ун-т. – М.: Юрайт, 2014. – 331 с.
	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]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785 (05.12.2017).

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2011. - 224 с.
2	Кусков, Алексей Сергеевич. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 328 с.
3	Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- Режим доступа:URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828 (Дата обращения 06.12.207)
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: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454159 (06.12.2017)

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

1. Справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
2. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
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: 15.10.2016).
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 (дата обращения: 15.10.2016).
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: 15.10.2016).
8. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

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: 01.06.2016 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: 01.06.2016 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: 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: 01.06.2016 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: 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: 01.06.2016 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: frontdesk.ru. Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2016 г.)

5.5. Периодические издания

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные

	<p>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; пометать 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.</p>
<p>Практическая работа</p>	<p>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.</p>
<p>Подготовка к зачету</p>	<p>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.</p>

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

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 media player	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

9. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ