

**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 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Современные тенденции развития гостиничной индустрии**

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, 2018

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения учебной дисциплины «Современные тенденции развития гостиничной индустрии»

являются овладение базовыми теоретическими знаниями в области гостиничного дела и умение их использовать в исследованиях.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина Современные тенденции развития гостиничной индустрии

относится к дисциплине по выбору части Блока 1 – Б1.В.ДВ.6.1

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

«Организация гостиничной деятельности»

(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))

«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:

Преддипломная практика

(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))

Государственная итоговая аттестация

(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...»	Методы анализа найденной информации; Способы поиска научной информации; Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	Определять необходимые для гостиничной индустрии инновационные технологии; Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации; Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования АСУ	Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа. Навыками обработки научно-технической информации

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Мировые туристские центры					
Цель дисциплины		Овладение базовыми теоретическими знаниями по дисциплине и умение их использовать в географических исследованиях.			
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>Знания: 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>Умения: 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 Владения: Навыками оценки состояния объектов гостиничной индустрии</p>	<p>Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия с использованием слайд-презентаций.</p>	<p>Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, зачет.</p>	<p><u>Пороговый:</u> Знает: 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> Умеет: 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 Владеет: Навыками оценки состояния объектов гостиничной индустрии Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии.</p>

		<p>Навыками применения законодательных норм в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии</p>			<p>Навыками анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии</p>
Профессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ПК-13	<p>В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»</p>	<p>Знания:</p> <p>Методы анализа найденной информации;</p> <p>Способы поиска научной информации;</p> <p>Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.</p> <p>Умения:</p> <p>Определять необходимые для гостиничной индустрии инновационные технологии;</p> <p>Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации;</p> <p>Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования АСУ</p> <p>Владения:</p> <p>Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии</p> <p>Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа.</p> <p>Навыками обработки научно-технической информации</p>	<p>Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия использованием слайд-презентаций.</p>	<p>Отчет по практическим работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, зачет.</p>	<p><u>Пороговый:</u></p> <p>Знает:</p> <p>Методы анализа найденной информации;</p> <p>Способы поиска научной информации;</p> <p>Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.</p> <p><u>Повышенный:</u></p> <p>Умеет:</p> <p>Определять необходимые для гостиничной индустрии инновационные технологии;</p> <p>Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации;</p> <p>Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования АСУ</p> <p><u>Владеет:</u></p> <p>Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии</p> <p>Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа.</p> <p>Навыками обработки научно-технической информации</p>

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры	
			№ 5	
			часов	
1		2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		54	54	
В том числе:				
Лекции (Л)		18	18	
Практические работы (ПР)		36	36	
2. Самостоятельная работа студента (всего)		54	54	
В том числе				
<i>СРС в семестре:</i>		54	54	
Курсовая работа		0	0	
Другие виды СРС:		54	54	
Подготовка письменного отчета по практическим работам		24	24	
Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам		18	18	
Подготовка к контрольной работе		12	12	
<i>СРС в период сессии</i>				
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	зачет (З)	зачет (З)	
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108 часа	108 часа	
	зач. ед.	3 зач.ед	3 зач.ед	

2. Содержание учебной дисциплины

2.1 Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
5	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.
5	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. Статистика гостиничного хозяйства России. Гостиничное хозяйство Москвы и Санкт-Петербурга. Статистика гостиничного хозяйства Москвы и Санкт-Петербурга. Общие черты гостиничных предприятий столицы. Проблемы и перспективы развития гостиничного хозяйства Москвы и Санкт-Петербурга.
5	3	Современные тенденции в использовании АСУ в гостиничной индустрии	Развитие прогрессивных технологий в гостиничном сервисе. Использование инновационных технологий в сфере услуг. Принципы и краткая характеристика ресурсосберегающих технологий. Информационные технологии - основа современного развития гостиничных и туристских комплексов. Автоматизация рабочих мест менеджера, специалиста, руководителя в гостиничной организации. Всемирная система распространения информации "GDS". Бронирование и продажи номеров в предприятиях гостиничной индустрии. Системы бронирования «Amadeus», "Sabre", «Fidelio», «Wopldspan».

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	

1	2	3	4	5	6	7	8
5	1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	6	12	14	32	<i>1-6неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе.
5	2	Особенности национального гостиничного бизнеса	6	12	20	38	<i>7-11 неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе, контрольная работа
5	3	Современные тенденции в использовании АСУ в гостиничной индустрии	6	12	20	38	<i>12-18 неделя:</i> Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по практической работе.
		Разделы дисциплины № 1-6					зачет
		ИТОГО за семестр	18	36	54	108	Зачет

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
5	1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	1. Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам	2;2;2;2; 2;2;2;

5	2	Особенности национального гостиничного бизнеса	<p>1. Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам</p> <p>2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам</p> <p>3. Подготовка к контрольной работе</p>	<p>2;2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p>
5	3	Современные тенденции в использовании АСУ в гостиничной индустрии	<p>1. Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работам</p> <p>2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам</p> <p>3. Подготовка к контрольной работе</p>	<p>2;2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p> <p>2;2;2;</p>
		ИТОГО в семестре:		54

3.2 График работы студента

Семестр № 5

Форма оценочного средства	Условное обозначение	Номер недели																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Защита письменного отчета по практической работе.	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР	ЗПР
Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам,	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб
Контрольная работа	Кр												Кр						

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

Учебно-методические материалы

1. Аванесова Г. А. Сервисная деятельность. Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент [Текст] : учебное пособие / Г. А. Аванесова, 2007. - 319 с.
2. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
3. Брашнов Д. Г.. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие [Электрон- ный ресурс] / М.: Флинта, 2013. - 222с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=363247
4. 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
5. Бисько, И.А. Организация обслуживания туристов = Tourism Service Organization : учебное пособие / И. А. Бисько. - М. : КноРус, 2010
6. 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
7. 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
8. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 400 с.
9. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность: учебное пособие. -М.; Ростов н/Д.: МарТ, 2008
10. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие для ву- зов / Т. А. Джум. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
11. Омельченко, В.Д. Использование современных технических достижений в сфе- ре обслуживания и туризма [Электронный ресурс] / В.Д. Омельченко. – М.: Лабо- ратория Книги, 2012. – 110 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=140318
12. Резник Г. А. Сервисная деятельность: учебник. - М.: Инфра-М, 2013
13. 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..
14. 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
15. 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.
16. Чекмарева Г. В.. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] / Новоси- бирск:НГТУ, 2011. -40с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228826
17. Чудновский А. Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст] : учебник / А. Д. Чудновский, 2007. - 320 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

3.3.1. Контрольные работы

Вопросы контрольных работ

1. Современные тенденции в гостиничной индустрии.
2. Управление качеством. Измерение и контроль (измерение процесса выполнения стандартов). Выявление и использование скрытых резервов в работе персонала, технологических процессах.
3. Конкуренция. Разница между отелями. Проверка конкурентов.
4. Гостиничный рынок в Москве и Санкт-Петербурге
5. Фирменный стиль: одежда, визуальная информация, издания.
6. Документы, определяющие правила и стандарты, принятые в гостинице.
7. Гласные и негласные правила в гостинице на современном этапе.
8. Корпоративные стандарты.
9. Работа в команде (эффективное взаимодействие всех служб и подразделений).
10. Персонал – как выразитель имиджа гостиницы.
11. Управление конфликтами (персонал, гости).
12. Требования, предъявляемые к работе персонала в гостинице.
13. Стандарты обслуживания для всех служб гостиницы.
14. Рынок гостиничных услуг г. Москвы. Современное состояние и перспективы развития.
15. Стандартизация и сертификация гостиничных и ресторанных услуг.
16. Основные функции и особенности деятельности подразделений гостинично-ресторанного предприятия.
17. Мотивация трудовой деятельности в гостинично - ресторанном хозяйстве.
18. Выбор информационной системы управления предприятием индустрии гостеприимства и туризма: основные этапы, особенности и оценка эффективности.
19. Профессиональное обучение персонала индустрии гостеприимства.
20. Глобальные системы бронирования. История развития, способы подключения, особенности применения.

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	5	15	0
2	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина, Рос. гос. гуманитар. ун-т. – М.: Юрайт, 2014. – 331 с.	1-3	5	10	0

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	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 (дата обращения 06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	0
2	Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- URL:	1-3	5	ЭБС	0

	http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828 (дата обращения 06.12.2017)				
3	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 (дата обращения 06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	0
4	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 (дата обращения 06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	0
5	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 (дата обращения 06.12.2017)	1-3	5	ЭБС	

5.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 08.11.2016).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим

- доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
6. **Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт.** – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
 7. 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: 01.06.2016).
 8. **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: 01.06.2016).
 9. 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

1. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : сайт.– Режим доступа: frontdesk.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
2. **HoReCa** [Электронный ресурс] : интернет-портал. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. New Hotel [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: www.new-hotel.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. RATA-news [Электронный ресурс] : ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. – 2000 - . – М., 2000 - . – Ежедн. – Режим доступа: <http://ratanews.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).

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)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<p>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 видеоснимки). 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. При изучении дисциплины «Современные тенденции развития гостиничной индустрии» необходимо уделить внимание следующим понятиям: рекреационные ресурсы, туристские центры, курорты, история развития туризма, динамические факторы развития туристских центров.</p>
Контрольная работа	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу и ответить на рекомендуемые вопросы. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание лабораторных работ, так как часто вопросы контрольных и тестов сформулированы по</p>

	лабораторным заданиям Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно сдать на проверку. На контрольные работы с развернутым ответом отводится от 30-40 минут.
Практическая работа	Практические занятия по «Современным тенденциям развития гостиничной индустрии» ставят целью научить студентов навыками работы с различными источниками и закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса. Практические занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме.
Подготовка к зачету	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)

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 mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11. Иные сведения

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1	Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе	ОК-7	Зачет
2	Особенности национального	ОК-7	Зачет
3	Современные тенденции в использовании АСУ в гостиничной индустрии	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»	Знать:	
		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
		Уметь:	
		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
		Владеть:	
		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
		ПК-13	В части «готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности...»
1. Методы анализа найденной информации;	ПК13 31		
2. Способы поиска научной информации;	ПК13 32		
3. Варианты обработки найденной информации и ее интерпретации.	ПК13 33		
Уметь			
1. Определять необходимые для гостиничной индустрии инновационные технологии;	ПК13 У1		
2. Раскрывать сущность и значимость научно-технической информации;	ПК13 У2		
3. Анализировать научно-техническую информацию с целью понимания функционирования АСУ	ПК13 У3		
Владеть:			
1. Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии	ПК13 В1		
2. Навыками поиска научной информации в сфере гостиничной индустрии и проведения сравнительного анализа.	ПК13 В2		
3. Навыками обработки научно-технической информации	ПК13 В3		

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

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Раздел 1 Общие тенденции развития гостиничной индустрии в мире и в России на современном этапе		
1	Дать общую характеристику мирового гостиничного хозяйства. Раскрыть роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
2	Охарактеризовать гостиничное хозяйство Москвы и Санкт-Петербурга. Тенденции развития	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
3	Обозначить международные нормы и российское законодательство о гостиничной индустрии.	ОК-7 33 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 31 ОК-7 У1 ОК-7 В3
5	Дать общую характеристику мирового гостиничного хозяйства.	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
6	Обозначить сегментацию рынка гостиничных услуг.	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В1
7	Раскрыть историю развития гостиничного бизнеса в мире.	ОК-7 31 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 32 ОК-7 У1 ОК-7 В1
9	Охарактеризовать международное и российское регулирование гостиничных услуг.	ОК-7 33 ОК-7 У2 ОК-7 В2
10	Раскрыть роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран.	ОК-7 31 ОК-7 У3 ОК-7 В3
11	Описать основные показатели деятельности современной гостиничной индустрии.	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
12	Охарактеризовать взаимосвязь гостиничной индустрии и индустрии туризма.	ОК-7 33 ОК-7 У1 ОК-7 В3
13	Изучить международное и российское влияние на гостиничную деятельность.	ОК-7 31 ОК-7 У2 ОК-7 В2

14	Обозначить современные риски гостиничного бизнеса и государственная политика стран в области туризма и гостиничного бизнеса	ОК-7 ЗЗ ОК-7 УЗ ОК-7 ВЗ
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 ЗЗ ОК-7 У1 ОК-7 ВЗ
17	Охарактеризовать современные технологии стратегического развития гостиничного рынка.	ОК-7 З2 ОК-7 УЗ ОК-7 ВЗ
18	Описать гостиничные цепи России: современное состояние, тенденции развития.	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
Раздел 2		
Особенности национального гостиничного бизнеса		
19	Охарактеризовать глобализацию и концентрацию гостиничного бизнеса.	ОК-7 ЗЗ ОК-7 У1 ОК-7 В1
20	Обозначить и охарактеризовать мировые гостиничные цепи, представленные на отечественном рынке	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 ВЗ
21	Описать информационные технологии как основу современного развития гостиничных и туристских комплексов.	ОК-7 З1 ОК-7 УЗ ОК-7 ВЗ
22	Охарактеризовать формирование национальных стратегий развития гостиничного бизнеса в условиях современного рынка	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
23	Обозначить особенности и направления деятельности крупнейших гостиничных корпораций мира.	ОК-7 З1 ОК-7 УЗ ОК-7 В1
24	Охарактеризовать современное состояние гостиничного комплекса России, тенденции и проблемы развития	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
25	Обозначить роль АСУ в гостиничной деятельности, роль в повышении эффективности гостиничного бизнеса.	ОК-7 ЗЗ ОК-7 УЗ ОК-7 ВЗ
26	Дать характеристику гостиничному хозяйству России	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
27	Охарактеризовать корпоративные профили (краткая характеристика).	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 В1
28	Обозначить преимущества и эффективность гостиничных цепей.	ОК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 В1
29	Охарактеризовать обеспечение безопасности гостей как важнейшая задача гостиничного бизнеса	ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 ВЗ
30	Обозначить специализированные гостиницы и современные тенденции в формировании их	ОК-7 З1 ОК-7 У1

	деятельности.	ОК-7 В3
31	Обозначить актуальные проблемы развития гостиничного рынка регионов России	ОК-7 32 ОК-7 У2 ОК-7 В3
32	Охарактеризовать повышение роли персонала в управлении качеством как важнейшую задачу гостиничных предприятий.	ОК-7 32 ОК-7 У1 ОК-7 В3
33	Обозначить совершенствование нормативно-правовой базы в сфере гостиничного дела	ОК-7 33 ОК-7 У2 ОК-7 В2
34	Привести примеры современных решений конфликтных ситуаций в сфере гостеприимства	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
35	Обозначить тенденции в совершенствовании сферы дополнительных услуг	ОК-7 31 ОК-7 У1 ОК-7 В1
36	Охарактеризовать инновации в сфере продвижения гостиничного продукта	ОК-7 33 ОК-7 У3 ОК-7 В3
Раздел 3		
Современные тенденции в использовании АСУ в гостиничной индустрии		
37	Охарактеризовать автоматизированную обработку информации в гостиничном предприятии	ПК-13 31 ПК-13 У3 ПК-13 В1
38	Описать отчетность в современном гостиничном предприятии	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК-13 В3
39	Охарактеризовать достоинства и недостатки ведения автоматизированной базы	ПК-13 32 ПК-13 У3 ПК-13 В2
40	Обозначить возможные трудности в обращении с автоматизированной системой	ПК-13 33 ПК-13 У3 ПК-13 В1
41	Раскрыть виды, методы и анализ влияния гостиничных целей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.	ПК-13 31 ПК-13 У2 ПК-13 В1
42	Обозначить значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.	ПК-13 31 ПК-13 У1 ПК-13 В2
43	Разработать организационную структуру управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).	ПК-13 33 ПК-13 У1 ПК-13 В3
44	Пояснить персонификацию обслуживания и полная концентрация на запросах и потребностях клиентов.	ПК-13 31 ПК-13 У1 ПК-13 В2
45	Проанализировать статистику предприятия гостиничного хозяйства	ПК-13 33 ПК-13 У2 ПК-13 В3
46	Проанализировать основные данные и финансовые показатели гостиничного хозяйства	ПК-13 33 ПК-13 У1

		ПК-13 В3
47	Обозначить развитие прогрессивных технологий в гостиничном сервисе.	ПК-13 З3 ПК-13 У2 ПК-13 В1
48	Охарактеризовать использование инновационных технологий в сфере услуг.	ПК-13 З3 ПК-13 У3 ПК-13 В3
49	Обозначить принципы и краткую характеристику ресурсосберегающих технологий.	ПК-13 З1 ПК-13 У1 ПК-13 В1
50	Охарактеризовать информационные технологии как продукт улучшения деятельности гостиничного предприятия	ПК-13 З1 ПК-13 У1 ПК-13 В1
51	Охарактеризовать использование инновационных технологий в сфере услуг.	ПК-13 З1 ПК-13 У1 ПК-13 В2
52	Объяснить автоматизацию рабочих мест менеджера, специалиста, руководителя в гостиничной организации.	ПК-13 З2 ПК-13 У3 ПК-13 В1
53	Охарактеризовать процесс бронирования и продажи номеров в предприятиях гостиничной индустрии	ПК-13 З3 ПК-13 У3 ПК-13 В3
54	Охарактеризовать всемирную систему распространения информации "GDS"	ПК-13 З3 ПК-13 У3 ПК-13 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.