

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЭИИЖК

Дата подписания: 2020.09.22 11:50:51

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f1187dcd1b5d114b3ba82fda3f6662e0100259e44b65b8821d56e

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство»

### Цели преподавания дисциплины:

формирование наиболее полного представления об организации мирового гостиничного хозяйства для осуществления более масштабных действий в условиях современной практики гостиничного бизнеса.

### Задачи изучения дисциплины:

- изучение эффективных и полезных инструментов по практической организации современных зарубежных предприятий гостиничного бизнеса;
- проведение практических и семинарских занятий на основе конкретных материалов, позволяющих студентам сформировать современные подходы и устойчивые практические навыки для дальнейшего предложения их на рынке труда специалистов по гостиничному делу;
- формирование у студентов системы знаний, позволяющих будущим специалистам области гостиничного бизнеса эффективно применять полученные знания на практике;
- определение круга проблем и многоплановых направлений развития, современного мирового гостиничного хозяйства зарубежных предприятий, чтобы более строго определить масштабные задачи, которые могут быть решены средствами этой дисциплины в условиях расширяющихся запросов практики современного гостиничного бизнеса;
- передача полезные знания о практическом использовании широко распространенных в мировой гостиничной практике форм и методов профессиональной деятельности менеджеров.

### Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

### Разделы дисциплины:

Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства. Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.

Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.

Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.

Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ЛИНГВИСТИКИ И МЕЖКУЛЬТУРНОЙ  
КОММУНИКАЦИИ

(язык, лингвистика, филология)

*О.Л. Воронцова* О.Л. Воронцова

(подпись, должность, фамилия)

*«31» августа* 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Мировое гостиничное хозяйство

(специализация дисциплины)

направление подготовки (специальность) 43.03.03.

(кодификатор ФГОС)

Гостиничное дело

(наименование направления подготовки (специальности))

Ресторанная деятельность

(наименование профиля, специализации или магистерской программы)

форма обучения

заочная

(дневная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №10 от «30» мая 2016г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол №1 «31» августа 2016 г.

Зав. кафедрой истории и СКС  
Разработчик программы  
к.и.н.

Н.Е.Горюшкина

А.В.Кульчицкий

Согласовано:

Директор научной библиотеки

Макаровская В.Г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №5 «30» января 2017г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол №1 «31» августа 2017г.

Зав. кафедрой истории и СКС

Н.Е.Горюшкина

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №4 «31» 03 2017г. на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протокол №1 «31» 08 2017г.

Зав. кафедрой истории и СКС

Н.Е.Горюшкина

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 6 от 01.2019 г., на заседании кафедры ИИЛС, 20.08.2019, протокол № 1  
(подпись зав. кафедрой, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(подпись зав. кафедрой, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(подпись зав. кафедрой, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

# **1. Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

формирование наиболее полного представления об организации мирового гостиничного хозяйства, для осуществления более масштабных действий в условиях современной практики гостиничного бизнеса.

## **1.2 Задачи дисциплины**

- изучение эффективных и полезных инструментов по практической организации современных зарубежных предприятий гостиничного бизнеса;
- проведение практических и семинарских занятий на основе конкретных материалов, позволяющих студентам сформировать современные подходы и устойчивые практические навыки для дальнейшего предложения их на рынке труда специалистов по гостиничному делу.
- формирование у студентов системы знаний, позволяющих будущим специалистам области гостиничного бизнеса эффективно применять полученные знания на практике.
- определение круга проблем и многоплановых направлений развития, современного мирового гостиничного хозяйства зарубежных предприятий, чтобы более строго определить масштабные задачи, которые могут быть решены средствами этой дисциплины в условиях расширяющихся запросов практики современного гостиничного бизнеса.
- передача полезные знания о практическом использовании широко распространенных в мировой гостиничной практике форм и методов профессиональной деятельности менеджеров.

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**Обучающиеся должны знать:**

- основные модели организации гостиничного бизнеса, основные критерии европейской и российской классификации средств размещения и номерного фонда;
- основные функции служб гостиницы, зоны компетенции и формы взаимодействия по горизонтали при организации обслуживания;
- место и роль гостиничного бизнеса в России и мире;
- основные этапы и закономерности развития гостиничного бизнеса,
- понятийно-терминологический инструментарий гостиничного дела;
- классификацию средств размещения в России и других странах мира;
- основы управления гостиничным предприятием;
- основные технологии обслуживания в гостиничной деятельности;
- типы управленческих структур;

- методы организации работы исполнителей; принципы организационного поведения;

- основные требования к работникам гостиничной сферы; виды взаимоотношений в профессиональной среде;

- специфику работы различных подразделений гостиниц;

особенности построения взаимоотношений коллективов гостиничных предприятий

- основные модели развития гостиничного бизнеса.

### **Уметь:**

- применять основные методы исследования рынка,

- успешно применять PR-средства;

- использовать понятийно-терминологический инструментарий гостиничного дела;

- классифицировать гостиничные предприятия в России и в других странах;

- применять основные технологии обслуживания в гостиничной деятельности;

- самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления технологической деятельности;

- осуществлять на практике опыт внедрения гостиничных технологий в работу с потребителями;

- ориентироваться в современных технологиях гостиничной деятельности.

- осуществлять на практике опыт внедрения гостиничных технологий в работу с потребителями;

- ориентироваться в современных технологиях гостиничной деятельности;

- мотивировать себя к саморазвитию и повышению квалификации;

- применять основные методы управления гостиничным предприятием.

### **Владеть:**

- практическими навыками организации маркетинговой деятельности на предприятии;

- навыками обоснования ценовой, сбытовой и коммуникативной политики отеля;

- владеть навыками профессионального общения персонала с клиентами;

- проводить оценку и самооценку качества обслуживания и анализ уровня удовлетворенности клиента;

- владеть навыками поведения в конфликтных ситуациях.

- понятийно-терминологическим инструментарием;

- основными методами классификации гостиничных предприятий;

- основными технологиями обслуживания в гостиничной деятельности;

- навыками построения взаимоотношений в профессиональном коллективе.

способами мотивирования развития и повышения квалификации;

- практическими навыками анализа ситуации в коллективе гостиничного

предприятия.

- навыками руководства работой исполнителей.

- подходами к повышению квалификации.

У обучающихся формируются следующие **компетенции**:

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).

**2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**  
«Мировое гостиничное хозяйство» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.13 дисциплины по выбору учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, изучаемую на 2 курсе, 3 семестра.

**3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.) 108 учебных часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	12,1
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
экзамен	0
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрено
Аудиторная работа (всего)	12
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	91,9
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	4

**4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### 4.1 Содержание дисциплины





1	2	3	4	5	6	7	8
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	2	-	№1	У-1,2, 3,4,5,6,7 МУ-1,2	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК-4, ПК-9.
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц. Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.			№2	У-1,2, 3,4,5,6,7 МУ-1,2	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК-4, ПК-9.
3	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности	2	-	№3	У-1,2, 3,4,5,6,7 МУ-1,2	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК-4, ПК-9.
4	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.			№4	У-1,2, 3,4,5,6,7 МУ-1,2	УО Тоф Тзф Тп Кз	ПК-4, ПК-9.

Р – реферат, УО – контрольный опрос, Т оф – тесты в открытой форме, Тзф – тесты в закрытой форме, Тп – тесты на последовательность, Тз – тесты на соответствие, КЗ – кейс-задача.

## 4.2 Лабораторные и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	2
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц. Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	2
3	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	2
4	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	2
Итого		8

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.

1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	1-2 неделя	14
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	3-6 неделя	16
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	7-9 неделя	14
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	10-12 неделя	16
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	13-15 неделя	16
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	16-18 неделя	16
Итого			92

### **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы, обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы;

- заданий для самостоятельной работы;

- вопросов к экзамену;

- банка тестов, кейс-задач;

- методических рекомендаций по выполнению практических и самостоятельных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

– удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 года № 301 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляция, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 17% аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№ п/п	Наименование раздела (темы) лекции, практического или лабораторного занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	практическое занятие с элементами презентации	2
Итого:			2

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).	Психология Социология Организация гостиничного дела Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Мировое гостиничное	Гостиничный менеджмент Преддипломная практика	Государственная итоговая аттестация

	хозяйство		
Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).	Методы научных исследований Современная научная картина мира Мировое гостиничное хозяйство Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Научно-исследовательская работа Педагогическая практика	Математика Государственная итоговая аттестация

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-4/ начальный.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Основные этапы развития отечественного предпринимательства</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Осмысливать историческую путь российского предпринимательства</p> <p><b>Владеть:</b> Представлениями о месте истории России в развитии гуманитарных знаний</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Основные этапы и особенности формирования российского предпринимательства, персоналии предпринимателей</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Проводить сопоставительные параллели явлений из прошлого и настоящего отечественного предпринимательства</p> <p><b>Владеть:</b> Комплексными представлениям и о развитии истории России как составной</p>	<p><b>Знать:</b> 1. Основные этапы и особенности формирования мировой истории предпринимательства, причинно-следственные связи и влияние отечественного предпринимательства на мировые экономические процессы</p> <p><b>Уметь:</b> 1. Проводить сопоставительные параллели исторических явлений, осмысливать историю России в контексте мировой экономической истории</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками</p>

			части мирового исторического процесса	самостоятельного анализа исторических фактов и деятельности персоналий
ПК-9/ начальный.		<p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение будущей профессии.</li> <li>2. Принципы мотивации к профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мотивировать себя к производственной деятельности.</li> <li>2. Определять социальную значимость профессии.</li> </ol> <p><b>Владеть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Навыками мотивации к производственной деятельности.</li> <li>2. Навыками расширения кругозора для осознания важности будущей профессии.</li> </ol>	<p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социальную значимость будущей профессии.</li> <li>2. Принципы и способы мотивации к профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вычленять главные факторы, влияющие на мотивацию к производственной деятельности.</li> <li>2. Осознавать социальную значимость профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Владеть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическим и навыками, необходимыми в будущей профессии.</li> <li>2. Навыками мотивации к успешной производственной деятельности</li> </ol>	<p><b>Знать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные направления, определяющие социальную значимость будущей профессии.</li> <li>2. Основные методы мотивации к успешной профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Уметь:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формулировать основные факторы мотивации для будущей профессии.</li> <li>2. Анализировать направления профессиональной деятельности</li> </ol> <p><b>Владеть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическими навыками, необходимыми в будущей профессии.</li> <li>2. Методами оценки социальной значимости будущей профессии</li> </ol>

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№	Раздел (тема) дисциплины	Код контроли-	Технология формирования	Оценочные средства	Описание шкал оценивания
---	--------------------------	---------------	-------------------------	--------------------	--------------------------

п/п		руемой компетенции (или её части)		наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	ПК-4, ПК-9.	Лекция, практические занятия №1, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №1	согласно таб. 7.2
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц. Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	ПК-4, ПК-9.	Лекция, практические занятия № 2, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №2	согласно таб. 7.2
3	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности	ПК-4, ПК-9.	Лекции, практические занятия № 3, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №3	согласно таб. 7.2
4	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	ПК-4, ПК-9.	Лекции, практические занятия № 4, самостоятельная работа студентов	УО Тоф Тзф Тп Кз	Задания для практического занятия №4	согласно таб. 7.2

### Примеры типовых заданий для текущего контроля

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме бланкового тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 3 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

### Тесты

1. Одна из самых уникальных гостиниц мира – TreetopsHotel – находится в...

- а) США
- б) Австрия
- в) Кении

2. Униформу должны иметь работники гостиницы с комфортностью:

- а) все категории
- б) 2 звезды
- в) 4 звезды
- г) 3 звезды
- д) 5 звезд

3. Экономическая структура -это....

- а) совокупность определенных пропорций и отношений между различными сферами производства, связей различных элементов внутри системы
- б) иерархическая система центров финансовой ответственности
- в) субъекты и объекты кредитных отношений

4. В ассоциацию «Реле и Шато», входят отели в.....странах

- а) 56
- б) 40
- в) 35

5. В гостиницах Токио максимальное время оформления номера ограничено

- а) 15 мин
- б) 45 сек.



- в) 10 мин
- г) 5 мин

6. Цена за номер или место в гостинице не зависит от:

- а) количества дней пребывания в гостинице
- б) низкого спроса на гостиницу
- в) сезона
- г) дня недели

7. Подтверждение органом по сертификации соответствия реализованных услуг требованиям безопасности жизни, здоровья туристов, сохранности их имущества и т.д. называется:

- а) обязательной сертификацией
- б) классификацией
- в) сертификацией

8. Расположите отели в хронологическом порядке:

- а) Choice
- б) Best Western
- в) Holiday Inn

9. Что непрерывно отражается в финансовом учете...

- а) контрольные цифры
- б) оперативные данные
- в) текущие итоги

10. Качественным параметром разрядности стандарта гостиниц является...

- а) система
- б) таблица
- в) категория

11. В возрастающей последовательности расположите сетевые структуры высшего класса в Северной Америке и за ее пределами...

- а) Canadian Pacific
- б) Marriott, Hyatt
- в) Sheraton
- г) Four Seasons

12. Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

- а) Великобритания
- б) Франция
- в) Испания

13. Расположите крупнейшие в мире гостиничные корпорации в хронологическом порядке:

- а) Accor Hotel Corporation
- б) Holiday Inns (Holiday Corporation)
- в) Hilton Hotel Corporation
- г) MGM Grand

14. Соотнесите город и расположенную в нём гостиницу:

- а) Москва
  - б) Лас-Вегас
  - в) Таиланд
  - г) Малайзия
1. First World Hotel
  2. MGM Grand&Signature
  3. Измайлово
  4. AmbassadorCity

15. Частную гостиницу в которой может размещаться 10-15 человек называю?  
 Ответ \_\_\_\_\_

#### Кейс-задача:

Предметом живого обсуждения рабочих ремстройгруппы гостиницы «Прибой» стал акт о возмещении материального ущерба на сумму 7 500 рублей, который был предъявлен слесарю – сантехнику Павлову И. М. В акте указано, что в ходе административного расследования было установлено следующее обстоятельство: из – за недоброкачественных ремонтных работ, проведенных Павловым И. М. в санузле жилого номера, произошел разрыв муфты и утечка горячей воды. Горячая вода некоторое время из санузла поступала в номер, и в результате сильного намокания ковровое покрытие стало непригодным к дальнейшей эксплуатации.

Поясните порядок подачи заявок на устранение неисправностей в гостиничном номере и ответственность производителя работ? Что должен делать в данной ситуации проживающий? Какие действия руководства гостиницы в подобных случаях?

#### Темы рефератов

1. Периодизации эволюционных преобразований объектов индустрии гостеприимства.
2. Происхождения понятия «гостеприимство» и «гостиница» (отель)

3. Характеристика исторических преобразовательных процессов первых форм гостиничных предприятий.
4. Появление первых гостевых предприятий.
5. Постоялые двory для купцов (состав внутренних помещений, услуги объектов размещения, декорирование и убранство помещений, пространственная локализация объектов).
6. Формирование гостевых дворов и гостевых домов, (состав внутренних помещений, услуги объектов размещения, декорирование и убранство помещений, пространственная локализация объектов).
7. Формирование таверн, трактиров, частных заезжих дворов, (состав внутренних помещений, услуги объектов размещения, декорирование и убранство помещений, пространственная локализация объектов).
8. Формирование государственных гостиниц (состав внутренних помещений, услуги объектов размещения, декорирование и убранство помещений, пространственная локализация объектов).
9. XII- XIII Появление на Руси гостиных дворов (отличительные особенности от гостевых домов).
10. Пример «Гостиный двор» в Новгороде.
11. Пример «Немецкого» «Датского», «Английского» «Шведского» гостиных дворов на Руси. Характеристика функционально-зональной организации архитектурных комплексов гостиных дворов.
12. Характеристика гостиных дворов и прилегающих к ним территорий иностранных купцов и русских купцов.
13. Почтовые станции для почтовых карет. Придорожные постоялые двory.
14. Появление первых гостиничных синдикатов, акционерных обществ и корпораций в XIX-XX вв.
15. Развитие гостиничного дела в Советской России.
16. Развитие индустрии гостеприимства в современной России.

### **Вопросы для собеседования**

1. Значение основных терминов («деловая политика отеля», «гостиничный оператор», «абсолютные стандарты обслуживания», «бренд», «бранч», «стиль организации», «франчайзинг», «отчёт об управлении», «финансовый контролер», «кредитоспособность гостя», «консьерж», «служащий по связям с гостями»), применяемые в профессиональной среде специалистов по гостиничному делу в зарубежных странах.
2. Влияние культуры, образования и традиций на процессы организации и практику ведения международного гостиничного хозяйства.
3. Роль и место гостиниц в туризме.
4. Географическая структура мирового гостиничного хозяйства.
5. Понятие операционной гостиничной цепи и глобальной гостиничной корпорации.
6. Становление и развитие мировых гостиничных цепей США, Великобритании, Германии и Франции.

7. Мировой опыт и современные методы организации гостиничного бизнеса в зарубежных странах.
8. Роль международных, национальных и региональных гостиничных цепей в развитии мирового гостиничного хозяйства.
9. Критерии классификации средств размещения туристов и определяющие их элементы.
10. Характеристики и особенности американского и европейского стилей организации гостиничного предприятия.
11. Классификация гостиниц за рубежом, как основа для достижения соответствия между средствами размещения туристов и туристским потенциалом региона.
12. Роль специализированных международных, межправительственных и неправительственных организаций в гостиничной индустрии.
13. Принципы сотрудничества информационных, профессиональных и общественных институтов в области гостиничного дела.
14. Структура, руководящие и административные органы международных организаций.
15. Региональные и субрегиональные организации по оптимизации юридических норм и правил, способствующих развитию гостиничной индустрии.
16. Соглашения о предоставлении консультативных, управленческих и технических услуг.
17. Соглашение о франчайзинге.
18. Договор об управлении гостиницами (ресторанами) (Management Contract).
19. Организационные и правовые основы гостиничной деятельности в США, Канаде, Великобритании, Германии и Франции.
20. Основные принципы, методы и правила осуществления международного гостиничного бизнеса.
21. Международные гостиничные правила.
22. Гостиничные ассоциации и корпорации.
23. Организационные структуры американских и европейских гостиниц, входящих в операционную цепь.
24. Принципы вхождения в гостиничную цепь.
25. Независимые гостиницы и цепи. Объединения взаимного информирования.
26. Структура типового зарубежного отеля на 500 номеров.
27. Внутренняя среда зарубежного отеля, как символ ценностей.
28. Ведущие мировые гостиничные брэнды, гостиничные цепи и управляющие компании.
29. Структура руководящих и административных органов международных гостиничных цепей.
30. Методы бронирования гостевых номеров, банкетов и услуг отеля.
31. Методы проверки и подтверждения кредитоспособности гостей.
32. Процессы и методы увеличения экономической стоимости гостиничных предприятий за рубежом.
33. Диаграмма Дюпона. Структура товарооборота, доходов и расходов зарубежной гостиницы.

34. Методы организации планирования хозяйственной деятельности и материально-техническое обеспечение гостиниц за рубежом.
35. Порядок, сроки, виды и формы отчётности зарубежного отеля.
36. Основные технико-экономические характеристики зарубежных гостиничных предприятий.
37. Учёт стандартов организации обслуживания в системе ценообразования и хозяйственного расчёта зарубежного отеля.
38. Схема взаимосвязи гостиничного хозяйства отдельно взятой западной страны с другими секторами экономики.
39. Средства размещения и питания как важнейшие компоненты организации туризма.
40. Особенности развития мирового гостиничного хозяйства на современном этапе.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
Практическое занятие №1. Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	3	Выполнил практическое занятие №1, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил практическое занятие №1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №2. Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц. Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	3	Выполнил практическое занятие №2, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил практическое занятие №2, доля правильных ответов более 50%

Практическое занятие №3. Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности	3	Выполнил практическое занятие №3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил практическое занятие №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №4. Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	3	Выполнил практическое занятие №4, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил практическое занятие №4, доля правильных ответов более 50%
СРС	12	Оценивается на практических занятиях	24	Оценивается на практических занятиях
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела :[Текст] : учебник / Татьяна Леопольдовна Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. – 332 с.
2. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг :[Текст] : учебное пособие / М.В. Кобяк. – СПб.: ИЦ "Интермедия", 2014. – 284 с / biblioclub.ru
3. Чудновский, Алексей Данилович. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст] : учебник / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - 3-е изд., стер. - Москва: КноРус, 2017. - 320 с.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

4. Зайцева Н.А. Менеджмент в сфере услуг. Туризм и гостиничное дело :[Текст] : учебное пособие / Наталия Александровна Зайцева. – М.: Дрофа, 2013. – 288 с.
5. Уокер Д. Управление гостеприимством. Вводный курс :[Текст] : учебник / Д. Уокер; пер. В.Н. Егоров. — М.: Юнити-Дана, 2012. — 880 с. / biblioclub.ru
6. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма :[Текст] : учебное пособие / Сергей Сергеевич Скобкин. – М.: Магистр: ИФ-РА-М, 2011. – 431 с.
7. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания :[Текст] : учебное пособие / В.В. Лихолетов. – СПб: ИЦ "Интермедия", 2012. – 220 с. / biblioclub.ru

## 8.3 Перечень методических указаний

1. История гостеприимства в Курском крае[электронный ресурс] : методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск, 2015. – 54 с.
2. Мировое гостиничное хозяйство : методические рекомендации для изучения курса «Мировое гостиничное хозяйство» для студентов направления подготовки «Гостиничное дело». – 2014. – 14 с.

## 8.4 Другие учебно-методические материалы

### 8.3 Другие учебно-методические материалы

Список конференций.

Вопросы истории туризма.

Карты:

Плакат № 25 «Мобильные привычки путешественников»

Плакат № 27 «Задачи гостиничной индустрии»

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>
2. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/> Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>
3. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

4. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго–Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Для успешного освоения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» необходимо, чтобы в течение семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом, использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – зачету.

Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия.

На лекциях преподаватель излагает и разъясняет основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студенты должны внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Практические занятия необходимы для контроля преподавателем подготовленности студентов; закрепления изученного материала; развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений по данной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

На практических занятиях детально изучаются вопросы, указанные в программе. Практическим занятиям предшествует самостоятельная работа студентов, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

Практическое занятие может включать в себя элементы индивидуального собеседования. Преподаватель должен осуществлять индивидуальный контроль работы студентов; давать соответствующие рекомендации; в случае необходимости помочь студенту составить индивидуальный план работы по изучению предмета. В процессе подготовки к практическому занятию студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в методических рекомендациях.



Самостоятельная работа – это работа студентов по освоению определенной темы курса, которая предполагает: изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку докладов и сообщений на практических занятиях, написание рефератов, выполнение дополнительных заданий преподавателя.

Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов.

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

1. Windows 7;
2. Windows 10;
3. DreamSparkPremium Electronic Software Delivery;
4. Microsoft Office 2016;
5. LibreOffice;
6. OpenOffice;
7. 7zip;
8. Abbyy FineReader 9;
9. Kaspersky Endpoint Security Russian Edition;
10. ESET NOD32;
11. КонсультантПлюс;
12. Statistica Base 10;
13. Project Professional 2016;
14. Project Server 2016;
15. Shelter;
16. Бизнес-курс МАКСИМУМ (Версия 1).

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

1. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.
2. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук HP 250 Gb 15,6<sup>2</sup> (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

