Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 02.09.2026 21:20:01
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbe843952c85452e6d612

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» является 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 полезных знаний о практическом использовании широко распространенных в мировой гостиничной практике форм и методов профессиональной деятельности менеджеров.

Идентификаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

- анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие (УК-1.1);
- имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (ПК-3.1);
- соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников (ПК-3.2);
- применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ПК-7.3);
- использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания (ПК-7.4).

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.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

_____ О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«29» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Мировое гостиничное хозяйство
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «29» 08 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
к.и.н._____Бормотова А.Р.
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «31» 08 2020г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Н.Е. Горюшкина

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры ИиСКС, от 29.08.22, прот №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022г., на заседании кафедры ИиСКС, от 30.08.2023. протокол № 1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горошкина И.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023г., на заседании кафедры ИиСКС, от 30.08.2024. Протокол № 1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горошкина И.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024г., на заседании кафедры ИиСКС, от 29.08.2025 Протокол № 1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____ Колупаев А.А.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» является 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 полезных знаний 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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	*Знать:* принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач *Уметь:* анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности *Владеть:* навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	*Знать:* теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. *Уметь:* обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством. *Владеть:* навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			стандартами качества.
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	*Знать:* особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира *Уметь:* предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий *Владеть:* навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	*Знать:* инновационные технологии в ресторанной и гостиничной деятельности, современные технологии обслуживания в гостинично-ресторанной деятельности характерные особенности мировых гостиничных цепей; инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей. *Уметь:* определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства; ориентироваться в современных технологиях гостиничной отрасли; транслировать опыт мировой индустрии гостеприимства в деятельность индустрии гостеприимства России и региона *Владеть*: современными технологиями в обслуживании и гостиничной деятельности; поиском и внедрением технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства; навыками трансформации мировых технологий гостиничного сервиса в деятельность предприятий гостеприимства России и региона
		ПК-7.4	*Знать:* характеристики ситуаций,

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
		Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	связанных с применением английского и других иностранных языков при работе с клиентами, английский и другие иностранные языке на профессиональном уровне, необходимом для обслуживания постоянных клиентов предприятия питания *Уметь:* применять иностранный язык в работе с клиентами и при организации мероприятий для клиентов предприятий питания *Владеть:* навыками установления клиентурных отношений и использования теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с постоянными клиентами с использованием английского и других иностранных языков

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Мировое гостиничное хозяйство» входит в формируемую участниками образовательных отношений часть блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

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 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	42
в том числе:	
лекции	14
лабораторные занятия	0
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	65,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	Влияние культуры, образования и традиций на процессы организации и практику ведения международного гостиничного хозяйства на современном этапе. Географическая структура мирового гостиничного хозяйства. Гостиничное хозяйство стран – членов ЕС в условиях интернационализации хозяйствующих субъектов и экономической интеграции.
2.	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	Рейтинговые и балльные системы классификации. Основные требования и критерии систем оценки и классификации средств размещения за рубежом.
3.	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	Роль специализированных международных, межправительственных и неправительственных организаций в гостиничной индустрии. Уровни сотрудничества информационных, профессиональных и общественных институтов в области гостиничного дела. Структура, руководящие и административные органы международных организаций.

4.	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	Соглашение о предоставлении консультативных, управленческих и технических услуг. Соглашение о франчайзинге (Franchising Agreement). Договор об управлении гостиницами (ресторанами) (Management Contract). Стороны договора об управлении. Разделение обязанностей и ответственности между Владельцем отеля (Owner) и Управляющим (Operator) согласно договору об управлении гостиницей
5.	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	Гостиничные ассоциации и корпорации. Типовые организационные структуры американских и европейских гостиниц, входящих в операционную цепь. Принципы вхождения в гостиничную цепь. Независимые гостиницы и цепи. Объединения взаимного информирования. Ведущие мировые гостиничные бренды, гостиничные цепи и управляющие компании.
6.	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	Ресурсы и кредитоспособность гостей при бронировании размещения и услуг гостиницы. Процессы и методы увеличения экономической стоимости гостиничных предприятий за рубежом. Диаграмма Дюпона

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости *(по неделям семестра)*	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	2	-	1	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Т 1-3	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц	2	-	2	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Т 4-6	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	2	-	3	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ 7-9	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	2	-	4	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Т 10-12	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	4	-	5	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Т 13-15	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3,

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методическ ие материалы	Формы текущего контроля успеваемости	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
							ПК-7.4
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	2	-	6	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Р 16-18	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4

КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы 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.	4
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	4
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	4
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	4
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	6
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	6
Итого		28

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.	1-3 неделя	10
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	4-6 неделя	10
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	7-9 неделя	15

4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	10-12 неделя	10
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	13-15 неделя	10
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	16-18 неделя	10,9
Итого			65,9

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 студентов; тем рефератов; вопросов к зачету 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и профессиональных компетенций обучающихся.

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	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	лекция-беседа	2
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	проблемная лекция	2
3	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	практическое занятие с разбором конкретных проблемных ситуаций	4
3	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	практическое занятие с разбором конкретных проблемных ситуаций	4
Итого:			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Математика Информатика Экономика и организация производства Мировое гостиничное хозяйство	Человек и его потребности Методы научных исследований	Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира Мировое гостиничное хозяйство	История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	Мировое гостиничное хозяйство Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе	Техника и организация ресторанного сервиса Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ основной	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	*Знать:* Принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации. *Уметь:* Применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки *Владеть:* Практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации.	*Знать:* Принципы и методы системного подхода. *Уметь:* Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. *Владеть:* Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	*Знать:* Принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации Принципы и методы системного подхода *Уметь:* Применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				методы системного подхода для решения поставленных задач. *Владеть:* Практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации. Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ПК-3/ основной	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	*Знать:* Законодательство, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и иных средств размещения. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и иных средств размещения. *Уметь:* Осуществлять организацию деятельности департаментов	*Знать:* Стратегические и тактические методы организации и управления деятельностью сотрудников гостиниц и иных средств размещения, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.	*Знать:* Законодательство, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и иных средств размещения. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и иных средств размещения. Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		гостиничных комплексов и предприятий питания. *Владеть:* Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.	*Уметь:* Анализировать потребности гостиничного комплекса и иных средств размещения в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. *Владеть:* Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.	гостиниц и иных средств размещения, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса и мирового гостиничного хозяйства. *Уметь:* Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Анализировать потребности гостиничного комплекса и иных средств размещения в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество,

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				делегирование, коучинг. *Владеть:* Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.
	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	*Знать:* Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными	*Знать:* Основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей.	*Знать:* Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		сторонами. *Уметь:* Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнеров и заинтересованных сторон. *Владеть:* Навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.	*Уметь:* Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта, продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторона. *Владеть:* Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	заинтересованными сторонами. Основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. *Уметь:* Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнеров и заинтересованных сторон. Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта, продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторона. *Владеть:*

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				Навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
ПК-7/ основной	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	*Знать:* Технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение основных функций сервисной деятельности организации, в том числе возможности сети «Интернет». *Уметь:* Определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение (включая использование сети «Интернет») в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации.	*Знать:* Порядок осуществления поиска и внедрения технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации (в том числе при помои сети «Интернет») *Уметь:* Проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации. *Владеть:* Методами поиска	*Знать:* Основные технологические новации и программные продукты (включая ресурсы сети «Интернет»), которые используются для обеспечения сервисной деятельности организации. *Уметь:* Использовать технологические новации и программные продукты (включая ресурсы сети «Интернет») для обеспечения сервисной деятельности организации.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Владеть: Методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.	и оценки технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации, в том числе при помощи сети «Интернет».	*Владеть:* Навыками применения технологий и программных продуктов (в том числе при помощи сети «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.
	ПК-7.4 Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	*Знать:* Принципы постановки целей и задач деятельности подразделений предприятия с использованием английского и других иностранных языков в соответствии с функционалом сервисной деятельности организации и характеристик постоянных клиентов предприятия питания *Уметь:* Устанавливать цели и задачи, осуществлять их детализацию в соответствиями с масштабами деятельности с использованием английского и других иностранных	*Знать:* Принципы и методы разработки и реализации организационных решений с использованием английского языка и других иностранных языков, формирование системы сервисного обслуживания *Уметь:* Осуществлять выбор предпочтительных организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания, с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия	*Знать:* Принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений с использованием английского и других иностранных языков *Уметь:* Проводить анализ и выявлять проблемы и ресурсы развития клиентурных отношений с использованием английского и других иностранных языков *Владеть:* Навыками установления клиентурных отношений и использования

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		языков с учётом характеристик постоянных клиентов предприятия питания *Владеть:* Навыками корректной постановки целей и задач в связи с использованием английского языка или других иностранных языков с учётом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	питания *Владеть:* Навыками реализации организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания с учётом использования английского языка или другого иностранного языка	теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с постоянными клиентами с использованием английского и других иностранных языков

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 1 СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме №1	Задания к ПЗ №1 (к-з. 1-2, т. 1-12)	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 2 СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме №2	Задания к ПЗ №2 (к-з.1-3, т. 1-12)	согласно таб. 7.2
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 3 СРС	кейс-задачи, по теме №3	Задания к ПЗ №3 (к-з.1-8)	согласно таб. 7.2
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 4 СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме №4	Задания к ПЗ №4 (к-з.1-5, т. 1-12)	согласно таб. 7.2
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 5 СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме №5	Задания к ПЗ №5 (к-з.1-4, т. 1-12)	согласно таб. 7.2
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция, практическое занятие № 6 СРС	БТЗ, темы рефератов по теме №6	Задания к ПЗ №6 (к-з.1-3, р. 1-80)	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Становление и развитие современных форм и методов ведения международного хозяйства».

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

а) США
б) Австрии
в) Кении

Темы рефератов по теме № 3: «Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела»

1. Международный опыт деятельности служб управления персоналом на предприятиях индустрии гостеприимства.
2. Проблемы становления корпоративной культуры на предприятиях индустрии гостеприимства.
3. Реклама в индустрии гостеприимства.
4. PR в индустрии гостеприимства.
5. Характеристика американских (или имеющих американские корни) гостиничных цепей:Hilton, Inter-Continental, Sheraton, Holiday Inn, Hyatt, Choice International.

Кейс-задачи по теме № 6: «Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её решения».

Кейс-задача

В вашем отделе есть сотрудник, который прошел все этапы карьерного развития. В настоящий момент никто лучше, чем он, не знает специфики деятельности подразделения. Однако вы понимаете, что через некоторое время ему станет скучно работать здесь. Что вы ему предложите? Что возможно сделать для формирования мотивации сотрудника? С помощью применения инновационных и информационных технологий можно повлиять на мотивацию сотрудника?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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 (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных 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.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

2. Униформу должны иметь работники гостиницы с комфортностью:
а) все категории
б) 2 звезды
в) 4 звезды
г) 3 звезды
д) 5 звезд

Задание в открытой форме:

Частную гостиницу в которой может размещаться 10-15 человек называют?
Ответ _____ .

Задание на установление хронологической последовательности

Расположите крупнейшие в мире гостиничные корпорации в хронологическом порядке их появления:
а) Accor Hotel Corporation
б) Holiday Inns (Holiday Corporation)
в) Hilton Hotel Corporation
г) MGM Grand

Задание на установление соответствия:

Соотносите город и расположенную в нём гостиницу:

а) Москва	1. First World Hotel

б) Лас-Вегас	2. MGM Grand&Signature
в) Таиланд	3. Измайлово
г) Малайзия	4. AmbassadorCity

Компетентностно-ориентированная 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 не- которое 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?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
1	2	3	4	5
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 1. (тема №1 Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства)	4	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 2. (тема №2 Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц)	4	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи по ПЗ № 3. (тема №3 Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 4. (тема №4 Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности)	4	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 5. (тема №5 Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран)	4	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Кейс-задачи, защита рефератов по ПЗ № 6. (тема №6 Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения)	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата
СРС	4		8	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового 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 компетентностно-ориентированной 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. Воронцова, Г. Г. Мировой рынок гостиничных услуг : учебное пособие / Г. Г. Воронцова, А. В. Воронцова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 158 с.

— URL: https://www.iprbookshop.ru/118398.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

2. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «География», «Менеджмент организации», «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / В. Ю. Воскресенский. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 462 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/71022.html (дата обращения: 17.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

3. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 192 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798 (дата обращения: 14.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697069 (дата обращения: 14.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

5. Глоссарий профессиональных терминов по тематике туризма, гостиничного хозяйства и общественного питания / М. В. Арифуллин, Ю. С. Путрик, Г. Н. Ефимова [и др.] ; под редакцией М. В. Арифуллин, Ю. С. Путрик. — Москва : Московский гуманитарный университет, 2017. — 92 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/74716.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

6. Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320 (дата обращения: 14.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

7. Мининок, Я. В. Организация международного туризма : учебное пособие (опорный конспект лекций) / Я. В. Мининок. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2022. — 116 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128045.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

8. Амирова, З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие / З.Б. Амирова ; Московская государственная академия водного транспорта, Кафедра гостиничного и туристического бизнеса. – Москва : Альтаир : МГАВТ, 2014. – 85 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691 (дата обращения: 23.09.2020). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Мировое гостиничное хозяйство : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 21 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. http://biblioclub.ru – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. http://library.kstu.kursk.ru – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. http://www.consultant.ru/ – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. http://www.prlib.ru/ – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. http://нэб.рф/ – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ
7. Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/
8. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. http://www.restoranoff.ru/
9. Основы ресторанного дела. http://www.prorestoran.com/

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 по- мочь 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)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

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

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6″ (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер,

ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	28,29,30				3	14.02.23	Протокол № 8 от 14.02.23

33

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

_____ О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«29» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Мировое гостиничное хозяйство
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «29» 08 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
к.и.н._____Бормотова А.Р.
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «31» 08 2020 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол №1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ИиСКС, от 29.08.22, прот. № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюнкина И.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ИиСКС, от 30.08.23 протокол № 1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюнкина И.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры ИиСКС, от 30.08.24 Протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюнкина И.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ИиСКС, от 29.08.25 Протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.о. Зав. кафедрой _____ Колумаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «31» 05 2025 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета протокол №____ «____»_____20___г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол № ___.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

И.О. Зав. кафедрой _____Колупаев А.А.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» является 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 полезных знаний 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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	*Знать:* принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности *Владеть:* навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	*Знать:* теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. *Уметь:* обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			качеством. *Владеть:* навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.
		ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	*Знать:* особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира *Уметь:* предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий *Владеть:* навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи
ПК-7	Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	*Знать:* инновационные технологии в ресторанной и гостиничной деятельности, современные технологии обслуживания в гостинично-ресторанной деятельности характерные особенности мировых гостиничных цепей; инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей. *Уметь:* определять потребность в технологических новациях и

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			информационном обеспечении в сфере гостеприимства; ориентироваться в современных технологиях гостиничной отрасли; транслировать опыт мировой индустрии гостеприимства в деятельность индустрии гостеприимства России и региона *Владеть*: современными технологиями в обслуживании и гостиничной деятельности; поиском и внедрением технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства; навыками трансформации мировых технологий гостиничного сервиса в деятельность предприятий гостеприимства России и региона
		ПК-7.4 Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	*Знать:* характеристики ситуаций, связанных с применением английского и других иностранных языков при работе с клиентами, английский и другие иностранные языке на профессиональном уровне, необходимом для обслуживания постоянных клиентов предприятия питания *Уметь:* применять иностранный язык в работе с клиентами и при организации мероприятий для клиентов предприятий питания *Владеть:* навыками установления клиентурных отношений и использования

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
			теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с постоянными клиентами с использованием английского и других иностранных языков

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Мировое гостиничное хозяйство» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули»)) основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

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 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	10
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	93,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1.	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	Влияние культуры, образования и традиций на процессы организации и практику ведения международного гостиничного хозяйства на современном этапе. Географическая структура мирового гостиничного хозяйства. Гостиничное хозяйство стран – членов ЕС в условиях интернационализации хозяйствующих субъектов и экономической интеграции.
2.	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	Рейтинговые и балльные системы классификации. Основные требования и критерии систем оценки и классификации средств размещения за рубежом.
3.	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	Роль специализированных международных, межправительственных и неправительственных организаций в гостиничной индустрии. Уровни сотрудничества информационных, профессиональных и общественных институтов в области гостиничного дела. Структура, руководящие и административные органы международных организаций.
4.	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	Соглашение о предоставлении консультативных, управленческих и технических услуг. Соглашение о франчайзинге (Franchising Agreement). Договор об управлении гостиницами (ресторанами) (Management Contract). Стороны договора об управлении. Разделение обязанностей и ответственности между Владельцем отеля (Owner) и Управляющим (Operator) согласно договору об управлении гостиницей
5.	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	Гостиничные ассоциации и корпорации. Типовые организационные структуры американских и европейских гостиниц, входящих в операционную цепь. Принципы вхождения в гостиничную цепь. Независимые гостиницы и цепи. Объединения взаимного информирования. Ведущие мировые гостиничные бренды, гостиничные цепи и управляющие компании.
6.	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	Ресурсы и кредитоспособность гостей при бронировании размещения и услуг гостиницы. Процессы и методы увеличения экономической стоимости гостиничных предприятий за рубежом. Диаграмма Дюпона

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методи-ческие материалы	Формы текущего контроля успеваемости *(по неделям семестра)*	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	2	-	1	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	Т 1-3	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц		-		У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ, Т 3-6	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.		-	2	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ 7-9	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	2	-		У-1-3, 4-8 МУ-1,2	Т 10-12	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.		-	3	У-1-3, 4-8 МУ-1,2	КЗ 13-15	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.		-		У-1-3, 4-8 МУ-1,2	Т, Р 16-18	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4

КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы 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.	
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	2
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	2
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	
Итого		6

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раз-дела (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.	2 курс	10
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц.	2 курс	10
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	2 курс	13
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	2 курс	20
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	2 курс	20
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.	2 курс	20,9
Итого			93,9

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 студентов; тем рефератов; вопросов к зачету 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и профессиональных компетенций обучающихся.

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	Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	лекция-беседа	2
2	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	практическое занятие с разбором конкретных проблемных ситуаций	2
3	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	практическое занятие с разбором конкретных проблемных ситуаций	2
Итого:			6

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины

способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Математика Информатика Экономика и организация производства	Человек и его потребности Методы научных исследований	Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная

			практика
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	Обычаи и кухни народов мира Религии народов мира	История гостиничного дела Туристский потенциал Курской области	Культура питания народов мира Производственная сервисная практика Производственная преддипломная практика
ПК-7 Способен к применению инновационных технологий в гостинично-ресторанной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	Документирование управленческой деятельности	Деловая культура в ресторанном бизнесе	Техника и организация ресторанного сервиса Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ основной	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	*Знать:* Принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации. *Уметь:* Применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно формировать	*Знать:* Принципы и методы системного подхода. *Уметь:* Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для	*Знать:* Принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации Принципы и методы системного подхода *Уметь:* Применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; Грамотно, логично, аргументированно

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		собственные суждения и оценки *Владеть:* Практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации.	решения поставленных задач. *Владеть:* Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; применять принципы и методы системного подхода для решения поставленных задач. *Владеть:* Практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации. Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
ПК-3/ основной	ПК-3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	*Знать:* Законодательство, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и иных средств размещения. Основы организации, планирования и контроля	*Знать:* Стратегические и тактические методы организации и управления деятельностью сотрудников гостиниц и иных средств размещения, включая	*Знать:* Законодательство, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и иных средств размещения. Основы организации, планирования и контроля

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		деятельности гостиниц и иных средств размещения. *Уметь:* Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. *Владеть:* Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.	организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса. *Уметь:* Анализировать потребности гостиничного комплекса и иных средств размещения в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. *Владеть:* Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.	деятельности гостиниц и иных средств размещения. Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и иных средств размещения, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса и мирового гостиничного хозяйства. *Уметь:* Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения. Анализировать потребности гостиничного комплекса и иных средств размещения в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. *Владеть:* Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и иных средств размещения, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения.
	ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	*Знать:* Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации,	*Знать:* Основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы	*Знать:* Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. *Уметь:* Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнеров и заинтересованных сторон. *Владеть:* Навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.	формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. *Уметь:* Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта, продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторона. *Владеть:* Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.	межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. *Уметь:* Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнеров и заинтересованных сторон. Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта, продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторона.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				Владеть: Навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
ПК-7/ основной	ПК-7.3 Применяет специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	*Знать:* Технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение основных функций сервисной деятельности организации, в том числе возможности сети «Интернет». *Уметь:* Определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение (включая использование сети	*Знать:* Порядок осуществления поиска и внедрения технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации (в том числе при помои сети «Интернет») *Уметь:* Проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации. *Владеть:* Методами поиска и	*Знать:* Основные технологические новации и программные продукты (включая ресурсы сети «Интернет»), которые используются для обеспечения сервисной деятельности организации. *Уметь:* Использовать технологические новации и программные продукты (включая ресурсы сети «Интернет») для обеспечения сервисной деятельности организации.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		«Интернет») в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации. *Владеть:* Методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.	оценки технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации, в том числе при помощи сети «Интернет».	*Владеть:* Навыками применения технологий и программных продуктов (в том числе при помощи сети «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.
	ПК-7.4 Использует английский язык или другой иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	*Знать:* Принципы постановки целей и задач деятельности подразделений предприятия с использованием английского и других иностранных языков в соответствии с функционалом сервисной деятельности организации и характеристик постоянных клиентов предприятия питания *Уметь:* Устанавливать цели и задачи, осуществлять их детализацию в соответствиями с масштабами	*Знать:* Принципы и методы разработки и реализации организационных решений с использованием английского языка и других иностранных языков, формирование системы сервисного обслуживания *Уметь:* Осуществлять выбор предпочтительных организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания, с учетом характеристик постоянных клиентов	*Знать:* Принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений с использованием английского и других иностранных языков *Уметь:* Проводить анализ и выявлять проблемы и ресурсы развития клиентурных отношений с использованием английского и других иностранных языков *Владеть:* Навыками установления клиентурных отношений и

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		деятельности с использованием английского и других иностранных языков с учётом характеристик постоянных клиентов предприятия питания *Владеть:* Навыками корректной постановки целей и задач в связи с использованием английского языка или других иностранных языков с учётом характеристик постоянных клиентов предприятия питания	предприятия питания *Владеть:* Навыками реализации организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания с учётом использования английского языка или другого иностранного языка	использования теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с постоянными клиентами с использованием английского и других иностранных языков

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Становление и развитие	УК-1.1, ПК-3.1,	Лекция 1, практическое	БТЗ по теме №1	Задания к ПЗ №1 (т.	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименова-ние	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства.	ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	занятие № 1 СРС		1-12)	
2	Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция 1, практическое занятие № 1 СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме №2	Задания к ПЗ №2 (к-з.1-3, т. 1-12)	согласно таб. 7.2
3	Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция 1, практическое занятие № 2 СРС	кейс-задачи по теме №3	Задания к ПЗ №3 (к-з.1-8)	согласно таб. 7.2
4	Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция 2, практическое занятие № 2 СРС	БТЗ по теме №4	Задания к ПЗ №4 (т. 1-12)	согласно таб. 7.2
5	Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран.	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция 2, практическое занятие № 3 СРС	кейс-задачи по теме №5	Задания к ПЗ №5 (к-з.1-4)	согласно таб. 7.2
6	Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения	УК-1.1, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-7.3, ПК-7.4	Лекция 2, практическое занятие № 3 СРС	БТЗ, темы рефератов по теме №6	Задания к ПЗ №6 (т. 1-12, р. 1-40)	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Становление и развитие современных форм и методов ведения международного хозяйства».

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

а) США

б) Австрии
в) Кении

Темы рефератов по теме № 6: «Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения»

1. Экономика и организация финансово-хозяйственной деятельности гостиниц (ресторанов, турфирм, других предприятий индустрии гостеприимства и туризма), входящих в международные цепи.
2. Экономика и организация финансово-хозяйственной деятельности гостиниц (ресторанов, турфирм, других предприятий индустрии гостеприимства и туризма), входящих в национальные цепи.
3. Современные тенденции развития международных и национальных гостиничных (ресторанных, турагентских, других предприятий индустрии гостеприимства и туризма) цепей: анализ и перспективы.

Кейс-задачи по теме № 5: «Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран».

Кейс-задача

Проконсультируйте туриста в офисе туристской фирмы, какие необходимы документы и условия получения однократной визы на туристское путешествие в Испанию (г. Барселона).

В турфирму «Алтай» г. Барнаул обратилась женщина с девочкой среднего школьного возраста (12 лет) с просьбой оказать помощь в получении визы в Испанию (г. Барселона) для туристского путешествия на 7 дней с 05 июня по 11 июня 2023 г. Туристка просит перечислить необходимые документы и условия для получения визы для нее и дочери.

Менеджеру турфирмы «Алтай» необходимо ответить на все вопросы туриста, перечислить все необходимые документы и условия получения визы в Испанию (г. Барселона), рассчитать примерную стоимость визы и визового обслуживания.

Для получения дополнительной информации по визовому обслуживанию можно воспользоваться сайтом консульства Испании в России.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

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 (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных 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.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

2. Униформу должны иметь работники гостиницы с комфортностью:
а) все категории
б) 2 звезды
в) 4 звезды
г) 3 звезды
д) 5 звезд

Задание в открытой форме:

Частную гостиницу в которой может размещаться 10-15 человек называют?
Ответ _____ .

Задание на установление хронологической последовательности

Расположите крупнейшие в мире гостиничные корпорации в хронологическом порядке их появления:

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

Задание на установление соответствия:

Соотносите город и расположенную в нём гостиницу:

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

Компетентностно-ориентированная 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 не- которое 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?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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
1	2	3	4	5
Кейс-задачи, естирование по ПЗ № 1. (тема №1 Становление и развитие современных форм и методов ведения международного гостиничного хозяйства; тема №2 Современные подходы к эффективной классификации зарубежных гостиниц)	0	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	12	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 2. (тема №3 Регулирование международной деятельности в области гостиничного дела; тема №4 Нормативно-правовые основы международной гостиничной деятельности)	0	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи, тестирование, защита рефератов по ПЗ № 3. (тема №5 Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран; тема №6 Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения)	0	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	8	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 70%
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
СРС	0		8	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового 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 компетентностно-ориентированной 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. Воронцова, Г. Г. Мировой рынок гостиничных услуг : учебное пособие / Г. Г. Воронцова, А. В. Воронцова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 158 c. — URL: https://www.iprbookshop.ru/118398.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

2. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «География», «Менеджмент организации», «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / В. Ю. Воскресенский. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 462 c. — URL: https://www.iprbookshop.ru/71022.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

3. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 192 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798 (дата обращения: 14.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697069 (дата обращения: 14.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

5. Глоссарий профессиональных терминов по тематике туризма, гостиничного хозяйства и общественного питания / М. В. Арифуллин, Ю. С. Путрик, Г. Н. Ефимова [и др.] ; под редакцией М. В. Арифуллин, Ю. С. Путрик. — Москва : Московский гуманитарный университет, 2017. — 92 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/74716.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

6. Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320 (дата обращения: 17.02.2023). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

7. Мининок, Я. В. Организация международного туризма : учебное пособие (опорный конспект лекций) / Я. В. Мининок. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2022. — 116 с. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128045.html (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

8. Амирова, З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие / З.Б. Амирова ; Московская государственная академия водного транспорта, Кафедра гостиничного и туристического бизнеса. – Москва : Альтаир : МГАВТ, 2014. – 85 с. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691 (дата обращения: 23.09.2020). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Мировое гостиничное хозяйство : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 21 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. http://biblioclub.ru – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. http://library.kstu.kursk.ru – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. http://www.consultant.ru/ – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. http://www.prlib.ru/ – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. http://нэб.рф/ – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ
7. Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/
8. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. http://www.restoranoff.ru/
9. Основы ресторанного дела. http://www.prorestoran.com/

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 по- мочь 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)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

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

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6″ (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов

осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	28,29,30				3	14.02.23	Протокол № 8 от 14.02.23