

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Эрлих В. В.
Пользователь:	erlikhv
Дата подписания:	08.11.2021

В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.11 Мировое гостиничное хозяйство  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Гостиничная деятельность  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.

Т. Н. Третьякова

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Третьякова Т. Н.
Пользователь:	tretiakovtn
Дата подписания:	29.10.2021

Разработчик программы,  
старший преподаватель (-)

М. Н. Малыженко

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Малыженко М. Н.
Пользователь:	malyyzenkomm
Дата подписания:	29.10.2021

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
к.пед.н., доц.

Т. В. Бай

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан:	Бай Т. В.
Пользователь:	baitv
Дата подписания:	07.11.2021

Челябинск

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов системы знаний об условиях организации деятельности гостиниц и аналогичных средств размещения и формах организации гостиничного бизнеса. Основные задачи: ознакомить студентов с особенностями рынка гостиничных услуг; ознакомить с международным нормативными актами в области индустрии гостеприимства; изучить модели формирования мировых и национальных гостиничных цепей и дать характеристику мировых гостиничных операторов

## **Краткое содержание дисциплины**

В рамках курса студент ознакомится с историей мирового гостиничного хозяйства по регионам, ознакомится с характеристикой мирового гостиничного хозяйства и характеристикой специальных средств размещения.

## **2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства

## **3. Место дисциплины в структуре ОП ВО**

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Страноведение, Социально-экономическая география современного мира, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Политология, Историко-культурное наследие региона, Гастрономические традиции мира, История, Гостеприимство народов мира, Международный туризм,	Имидж санаторно-курортных комплексов, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

Индустрия гостеприимства Южного Урала,  
 Экономика в туризме и гостиничном бизнесе,  
 Современные концепции организации  
 гостиничной инфраструктуры,  
 Оборудование и организация санаторно-  
 курортных комплексов,  
 Инфраструктура санаторно-курортных  
 комплексов,  
 Культурология,  
 Функционально-пространственная организация  
 гостиничных комплексов,  
 Мировая культура и искусство,  
 Мировая индустрия владения отдыхом,  
 Философия,  
 Производственная практика, сервисная практика  
 (6 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов	Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, способы организации санаторно-курортных комплексов Умеет: разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства, современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства, транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства, создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом
История	Знает: историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества Умеет:

	<p>воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития, анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
Культурология	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмыслиения культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании</p>
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	<p>Знает: понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта Умеет: выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства</p>

Гостеприимство народов мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира  Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
Политология	<p>Знает: основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности российской, европейской и восточной политической мысли, основные понятия в сфере государственной политики, правовые акты, регламентирующие и регулирующие мероприятия в рамках этой политики, исторические, политические, социально-экономические и культурно-религиозные факторы становления и развития государственной политики Умеет: ориентироваться в мировом политическом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, проводить системный анализ общественных процессов, направленный на выявление причин и предпосылок формирования идеологий и движений; определять оптимальные способы решения задач в рамках действующих правовых форм и имеющихся в распоряжении государства ресурсов Имеет практический опыт: определения степени актуальности современных политических концепций и действий для целей профессиональной деятельности, формирования непримиримой гражданской позиции ко всем проявлениям социальной, национальной, расовой и прочей розни и нетерпимости</p>
Индустрия гостеприимства Южного Урала	<p>Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, существенные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц</p>

	и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона
Философия	Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций
Международный туризм	Знает: основные модели рынка международного туризма; практику развития международного туризма, пространственную организацию международного туристского рынка Умеет: анализировать международный рынок туристских услуг, продвижение туристских услуг до потребителей; конъюнктуру международного туристского рынка; самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию; анализировать события и ситуации, делать прогнозы Имеет практический опыт: анализа рынка международного туризма; выявления актуальных проблем организации международного туризма
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов, проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных

	комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов	Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения, методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания
Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры	Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	Знает: методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства Умеет: осуществлять основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, выбирать виды

	экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово – хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства
Гастрономические традиции мира	Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира; изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры
Историко-культурное наследие региона	Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания
Мировая культура и искусство	Знает: конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках

	<p>различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни, базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства, критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов, применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека</p>
Социально-экономическая география современного мира	<p>Знает: закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений, классификации стран современного мира Умеет: определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода, анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира Имеет практический опыт: работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности , общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений</p>
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта</p>
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	<p>Знает: технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и</p>

культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Умеет: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий

#### **4. Объём и виды учебной работы**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>		
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (CPC)</i>	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к зачету	19,75	19.75
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	10	10
Характеристика гостиничного хозяйства Америки, Азиатско-Тихоокеанский региона, Ближнего Востока и Африки	24	24
Подготовка к практических занятиям	24	24
Изучить историю развития курортных центров и дать краткую характеристику	12	12
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основные этапы развития мировой гостиничной индустрии	6	4	2	0
2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства по регионам	6	4	2	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	История развития мировой гостиничной индустрии: Россия, Европа и Азиатско-Тихоокеанский регион	2
2	1	История развития мировой гостиничной индустрии: Америка, Ближний восток и Африка	2
3	2	Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного хозяйства: Европа и Азиатско-Тихоокеанский регион	2
4	2	Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного хозяйства: Америка, Ближний восток и Африка	2

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Исторический анализ гостиничного хозяйства России, Европы, Америки, Азиатско-Тихоокеанский регионов, Ближнего Востока и Африки	2
2	2	Характеристика гостиничного хозяйства России, Европы, Азиатско-Тихоокеанского региона	2

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471519">https://urait.ru/bcode/471519</a> (дата обращения: 22.10.2021). Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2016. — 196 с. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/114499">https://e.lanbook.com/book/114499</a> (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470420">https://urait.ru/bcode/470420</a> (дата обращения: 29.10.2021).	9	19,75
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	Электронный фонд правовых нормативно-технических документов Гарант	9	10

Характеристика гостиничного хозяйства Америки, Азиатско-Тихоокеанский региона, Ближнего Востока и Африки	<p>Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2016. — 196 с. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/114499">https://e.lanbook.com/book/114499</a> (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка : учебник для вузов / Ю. Л. Кужель [и др.] ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11614-4. — Текст : электронный //</p> <p>Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476133">https://urait.ru/bcode/476133</a> (дата обращения: 22.10.2021).</p>	9	24
Подготовка к практических занятиям	Официальные сайты гостиниц	9	24
Изучить историю развития курортных центров и дать краткую характеристику	<p>Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для вузов / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст : электронный //</p> <p>Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/473031">https://urait.ru/bcode/473031</a> (дата обращения: 29.10.2021).</p>	9	12

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	9	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного хозяйства России и Европы	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	9	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет

			хозяйства Америки					
3	9	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокеанский региона	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
4	9	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства России и Европы	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
5	9	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокеанского региона	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
6	9	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Америки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
7	9	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
8	9	Текущий контроль	Характеристика основных курортных центров	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании		зачет
9	9	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	1	40	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине выше 60...100 % Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %		зачет

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает: компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 40 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Оценочные материалы

Компетенции

Результаты обучения

№ КМ

		1	2	3	4	5	6	7	8	9
УК-5	Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства	+++								+
УК-5	Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России							++++++		
УК-5	Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов							++++++		
ПК-6	Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства	+++								+
ПК-6	Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований							++++++		
ПК-6	Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства							++++++		

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### a) основная литература:

Не предусмотрена

#### б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

#### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Международные гостинничные цепи

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Международные гостинничные цепи

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанных хозяйств : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/170481">https://e.lanbook.com/book/170481</a> (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Колочева, В. В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 78 с. — ISBN 978-5-7782-3310-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/118380">https://e.lanbook.com/book/118380</a> (дата

			обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2016. — 196 с. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/114499">https://e.lanbook.com/book/114499</a> (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Иванова, Н. С. Сервисная деятельность: сервис и гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. С. Иванова. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТиЭ, 2016. — 232 с. — ISBN 978-5-94047-256-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/144179">https://e.lanbook.com/book/144179</a> (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Туристское страноведение. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Полянова, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 574 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12222-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/474500">https://urait.ru/bcode/474500</a> (дата обращения: 22.10.2021).
6	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471519">https://urait.ru/bcode/471519</a> (дата обращения: 22.10.2021).
7	Основная литература	Электронная библиотека Юрайт	Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка : учебник для вузов / Ю. Л. Кужель [и др.] ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11614-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/476133">https://urait.ru/bcode/476133</a> (дата обращения: 22.10.2021).

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	504	Стол преподавателя – 1 шт. 2. Проектор– 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4.

	(7P)	Компьютер - 1шт. 5. Сплит-система LG UT24/UU24.
Практические занятия и семинары	308 (7P)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24