ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 27.09.2023

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.11 Цифровизация в индустрии гостеприимства
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 27.09.2023

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Малыженко М. Н.
Пользователь: malyzhenkomn
Дата подписания: 27.09.2023

М. Н. Малыженко

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
Гостеприимство народов мира, Мировая индустрия владения отдыхом, История, Социально-экономическая география современного мира, Историко-культурное наследие региона, Культурология, Страноведение, Гастрономические традиции мира	Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Политология, Международный туризм, Имидж санаторно-курортных комплексов, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов,

	Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
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: 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
Социально-экономическая география современного мира	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
Культурология	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 осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства
Историко-культурное наследие региона	Знает: понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей, 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 Умеет: анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов, выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания, применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ
Гостеприимство народов мира	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
История	Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Страноведение	Знает: основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		4
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
Подготовка к зачету	19,75	19.75
Подготовка к практических занятиям	24	24
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	10	10
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	20	14	6	0
2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства по регионам	24	16	8	0
3	Характеристика основных курортных центров	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	История развития мировой гостиничной индустрии	2
2	1	Классификация гостиниц и других средств размещения	2
3	1	История развития мирового гостиничного хозяйства: Россия и Европа	2
4	1	История развития мирового гостиничного хозяйства: Азиатско-Тихоокенский регион	2
5	1	История развития мирового гостиничного хозяйства: Северная Америка	2
6	1	История развития мирового гостиничного хозяйства: Латинская Америка	2
7	1	История развития мирового гостиничного хозяйства: Ближний восток и Африка	2
8	2	Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса	2
9	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Россия	2
10	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Европа	2
11	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Азиатско-Тихоокенский регион	2
12	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Северная Америка	2
13	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Латинская Америка	2
14	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Ближний Восток	2
15	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Африка	2

16	3	Характеристика основных курортных центров	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 и Европы	2
2	1	Исторический анализ гостиничного хозяйства Америки	2
3	1	Исторический анализ гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокенский региона	2
4	2	Характеристика гостиничного хозяйства России и Европы	2
5	2	Характеристика гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокенского региона	2
6	2	Характеристика гостиничного хозяйства Америки	2
7	2	Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	2
8	3	Характеристика основных курортных центров	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: https://urait.ru/bcode/471519 (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: https://e.lanbook.com/book/114499 (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4	19,75
Подготовка к практических занятиям	Официальные сайты гостиниц	4	24
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	Электронный фонд правовых нормативно-технических документов Гарант	4	10

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	4	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного хозяйства России и Европы	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	4	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного хозяйства Америки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	4	Текущий контроль	Исторический анализ гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокенский региона	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
4	4	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства России и Европы	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	4	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокенского региона	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
6	4	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Америки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
7	4	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
8	4	Текущий контроль	Характеристика основных курортных центров	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
9	4	Проме-жуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине свыше 60….100 %	зачет

						Не зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 %	

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. Паспорт фонда оценочных средств

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				+	+	+	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) 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. Международныее гостининичные цепи

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Международныее гостининичные 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 ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (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: https://e.lanbook.com/book/118380 (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: https://e.lanbook.com/book/114499 (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 СПбУТУиЭ, 2016. — 232 с. — ISBN 978-5-94047-256-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/144179 (дата обращения: 22.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Туристское страноведение. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Полынова, 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: https://urait.ru/bcode/474500 (дата обращения: 22.10.2021).
6	Основная литература	Образовательная платформа 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: https://urait.ru/bcode/471519 (дата обращения: 22.10.2021).
7	Основная	Образовательная	Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка :

	литература	платформа Юрайт	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: https://urait.ru/bcode/476133 (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(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	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
Лекции	504 (7Р)	Стол преподавателя – 1 шт. 2. Проектор– 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер - 1шт. 5. Сплит-система LG UT24/UU24.