

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



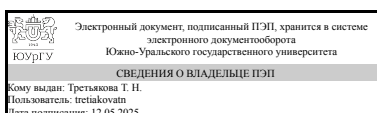
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.10 Международные гостиничные цепи
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

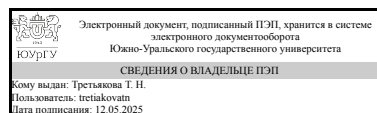
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
д.пед.н., проф., заведующий
кафедрой



Т. Н. Третьякова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – знакомство будущих работников индустрии гостеприимства с деятельностью международных гостиничных цепей
Задачи дисциплины: – изучить историю формирования и развития гостиничных цепей; дать общее представление об особенностях развития гостиничных цепей; ознакомить с особенностями маркетинга и менеджмента в бизнесе гостиничных цепей; дать характеристики формирования и деятельности крупнейших гостиничных цепей мира

Краткое содержание дисциплины

Понятие гостиничных цепей. История развития гостиничных цепей. Основатели гостиничных цепей. Основные признаки гостиничных цепей. Основные преимущества привлечения известной гостиничной марки. Формы гостиничных объединений. Характеристика международных гостиничных цепей различных регионов мира.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства

	Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей
ПК-8 Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.06 Устойчивое развитие индустрии гостеприимства, 1.О.08 Педагогика высшей школы, 1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности, 1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле, ФД.01 Технологии разработки анимационных программ, 1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства, 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, 1.О.06 Цифровые технологии гостиничной деятельности, 1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности, Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5
Подготовка научной статьи	60	60
Подготовка к экзамену	17,5	17,5
Подготовка к практическим занятиям	40	40
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предпосылки развития МГЦ	2	2	0	0
2	Характеристика деятельности МГЦ	14	6	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие международных гостиничных цепей	1
2	1	История развития Международных гостиничных цепей	1
3	2	Международные гостиничные цепи европейских стран	1
4	2	Международные гостиничные цепи стран Северной Америки	1
5	2	Международные гостиничные цепи стран Латинской Америки	1
6	2	Международные гостиничные цепи стран Азиатско-Тихоокеанского региона и Африки	1
7	2	Стандартизация деятельности международных и национальных гостиничных цепей мира	1
8	2	Экологизация и устойчивое развитие объектов Международных гостиничных цепей	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	История МГЦ (по выбору студента)	1
2	2	Основатель (ли) МГЦ	1
3	2	Бренды и локация объектов МГЦ (по странам и континентам)	2
4	2	Маркетинговый анализ (по брендам, странам, регионам, количество отелей)	2

		и номерной фонд)	
5	2	Анализ результатов, выраженный в написании статьи на научную конференцию (с выступлением или публикацией)	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 научной статьи	По требованиям конференции	1	60
Подготовка к экзамену	Третьякова Т.Н. Международные гостиничные цепи	1	17,5
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова Т.Н. Международные гостиничные цепи	1	40

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	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Понятийное поле	1	5	1 – Соответствие структуре – 1 балл 2 – Актуальность – 1 балл 3 – Наличие апробации или внедрения – 1 балл 4 – Логика и правильность формулировок Цель-объект-предмет-задачи – 1 балл 5 – Описание теоретической базы инновационного исследования на основе библиографического списка – 1 балл	экзамен
2	1	Текущий контроль	История МГЦ-1	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен

3	1	Текущий контроль	Отельер	1	5	Критерии оценивания 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
4	1	Текущий контроль	Бренды МГЦ	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме, стиль изложения учебно-исследовательский, имеются ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
5	1	Текущий контроль	Локация	1	10	Критерии оценивания Таблица EXEL – 2 балл Графики локации по странам – 2 балл Графики локации по брендам – 2 балл Графики локации по странам, по брендам, по количеству отелей и по номерному фонду – 2 балл Наличие ссылок – 2 балл	экзамен
6	1	Текущий контроль	Анализ МГЦ	1	10	Критерии оценивания Соответствие требованиям – 2 балла Полнота представления материалов – 2 балла Новизна – 2 балла Оригинальность (не менее 75%) – 2 балла Ссылки на источники в соответствии с нормоконтролем – 2 балла	экзамен
7	1	Текущий контроль	Статья	1	10	Критерии оценки Соответствие требованиям конференции – 2 балла Полнота представления материалов – 2 балла Новизна – 2 балла Оригинальность (не менее 75%) – 2 балла Библиографический список в соответствии с нормоконтролем – 2 балла	экзамен
8	1	Текущий контроль	Вавилон-Структура	1	5	5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме	экзамен

						4 балла – задание выполнено, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям 0 баллов – задание не выполнено	
9	1	Текущий контроль	Вавилон-Тест	1	5	Критерии оценивания 5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84 % 3 удовлетворительно – 60-69 % 2 неудовлетворительно – менее 60 % 0 баллов – не участвовал	экзамен
10	1	Промежуточная аттестация	Компьютерное тестирование	-	40	5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84% 3 удовлетворительно – 60-69% 2 неудовлетворительно – менее 60% 1– не явился	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
УК-6	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании	+									+
УК-6	Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства		+	+		+	+				
УК-6	Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей	+						+			
ПК-1	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах				+				+		+
ПК-1	Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами							+		+	
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами								+		
ПК-3	Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании	+									+
ПК-3	Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства	+		+	+	+		+			
ПК-3	Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей				+	+		+			
ПК-8	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства	+			+						+

ПК-8	Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства				+		+			+	
ПК-8	Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе						+				

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.

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. Метод.рекомендации по организации преподавания и освоения дисциплины

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт
Практические	471	) Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м.,

занятия и семинары	(3)	принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт
Лекции	467 (3)	Рабочее место преподавателя – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран – 1 шт., компьютер – 1 шт., акустическая система – 1 шт., кондиционер – 1 шт., рабочее место студента – 32 места