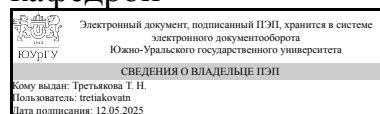


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



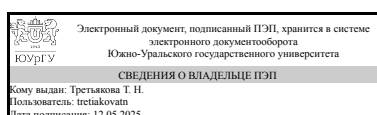
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.03 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

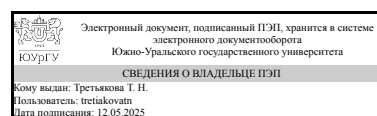
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

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



Т. Н. Третьякова

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 международными 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, Социально-экономическая география современного мира, Основы российской государственности, Мировая индустрия владения отдыхом, Мировая культура и искусство, Гастрономические традиции мира, История России	Фирменный стиль гостиничного предприятия, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Имидж санаторно-курортных комплексов, Международный туризм, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Философия, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов,

	Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Политология, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр), Производственная практика (сервисная) (6 семестр)
--	--

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

Дисциплина	Требования
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом
Гостеприимство народов мира	Знает: национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, составлять различные программы гостеприимства Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира
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
Основы российской государственности	Знает: фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; особенности современной политической организации русского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений русского государства и общества в федеративном измерении; фундаментальные ценностные принципы русской цивилизации (многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры русского цивилизационного развития (стабильность, миссия, ответственность и справедливость) Умеет: адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира Имеет практический опыт: владения навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; владения навыками самостоятельного критического мышления на основе развитого чувства гражданственности и патриотизма
История России	Знает: механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи, законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса Умеет: анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации, оценивать достижения культуры на основе знания

	исторического контекста, анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; соотносить факты, явления и процессы с исторической эпохой, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контекстах Имеет практический опыт: выявления и систематизации различных стратегий действий в проблемных ситуациях, владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума
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
Мировая культура и искусство	Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства, конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни Умеет: критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов

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
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
Выполнение практических заданий по курсу	40	40
Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	10	10
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	10	10
Подготовка к зачету	19,75	19,75
Характеристика гостиничного хозяйства Америки	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	2	2	0	0
2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства по регионам	10	6	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	История развития мирового гостиничного хозяйства	2
2	2	Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного хозяйства: Россия и Европа	2
3	2	Характеристика мирового гостиничного хозяйства: Азиатско-Тихоокеанский регион	2
4	2	Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Характеристика гостиничного хозяйства России и Европы	2
2	2	Характеристика гостиничного хозяйства 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
Выполнение практических заданий по курсу	Официальные сайты гостиниц	3	40
Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	Официальные сайты гостиниц	3	10
Сравнительный анализ требований международных гостиничных стандартов и российских гостиничных стандартов (сходства и различия)	Электронный фонд правовых нормативно-технических документов Гарант	3	10
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.	3	19,75
Характеристика гостиничного хозяйства Америки	Официальные сайты гостиниц	3	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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-т
------	----------	--------------	-----------------------------------	-----	------------	---------------------------	------------

							ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства России и Европы	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
2	3	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Азиатско-Тихоокеанского региона	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
3	3	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Америки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
4	3	Текущий контроль	Характеристика гостиничного хозяйства Ближнего Востока и Африки	1	5	Порядок начисления баллов представлен в задании	зачет
5	3	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Зачтено: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине свыше 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. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
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. Международные гостиничные цепи

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Международные гостиничные цепи

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
5	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Туристское страноведение. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Польшова, 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 литература	Образовательная платформа 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: 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	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.
Лекции	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.