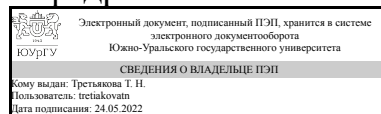


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



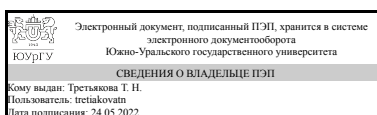
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.02 Мировая индустрия владения отдыхом
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

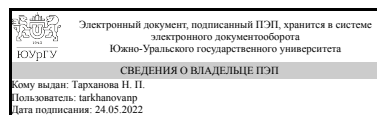
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.геогр.н., доц., доцент



Н. П. Тарханова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: получение научных и прикладных знаний в области теории и практика организации клубного отдыха. Задачи: изучение принципов и концепции организации клубного отдыха; анализ основных проблем и тенденций развития клубного отдыха.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия индустрии отдыха. Типы курортов (клубов). Программы отдыха. Дизайн средств размещения и окружающей территории. Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения. Инфраструктура курортов и рекреационных зон. Основные виды и программы отдыха. Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса. Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом. Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам. Особенности управления курортной гостиницей. Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта. Предварительные расчеты и финансовое планирование при принятии решений о создании курортных проектов. Некоторые проблемы финансирования курортных проектов. Таймшер и система владения отдыхом. Обзор курортов индустрии владения отдыхом. тенденции и перспективы развития индустрии владения отдыхом

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 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
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Гостеприимство народов мира, Гастрономические традиции мира, Социально-экономическая география современного мира	Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства,

	Философия, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Мировое гостиничное хозяйство, Международный туризм, Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов, Имидж санаторно-курортных комплексов, Политология, Мировая культура и искусство, Историко-культурное наследие региона, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Производственная практика, сервисная практика (4 семестр), Производственная практика, преддипломная практика (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
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
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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 75,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		2
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	68,5	68,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Курсовая работа	20	20
Решение кейса	5,5	5.5
Подготовка к экзамену	20	20
Подготовка к занятиям	18	18
Подготовка презентации	5	5
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Индустрия владения отдыхом	64	32	32	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол- во часов
1	1	Индустрия владения отдыхом	2
2	1	Типы курортов (клубов)	2
3	1	Дизайн средств размещения и окружающей территории	2
4	1	Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения	2
5	1	Инфраструктура курортов и рекреационных зон	2
6	1	Основные виды и программы отдыха	2
7	1	Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	2
8	1	Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом	2
9	1	Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам	2
10	1	Особенности управления курортной гостиницей	2
11	1	Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта	2
12	1	История развития индустрии таймшера	2
13,14	1	Таймшер и система владения отдыхом: особенности организации и продаж	4
15	1	Обзор курортов индустрии владения отдыхом	2
16	1	Тенденции и перспективы развития индустрии владения отдыхом	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол- во часов
1	1	Составляющие индустрии и их взаимодействие при организации отдыха и реализации продукта	2
2	1	Типы курортов (клубов) их характеристика. Программы отдыха.	2
3	1	Дизайн средств размещения и окружающей территории	2
4	1	Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн. Стандарты размещения	2
5	1	Инфраструктура курортов и рекреационных зон	2
6	1	Основные виды и программы отдыха	2
7	1	Текущее управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	2
8	1	Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом	2
9	1	Особенности гостиничного маркетинга и операции по продажам	2
10	1	Особенности управления курортной гостиницей	2
11	1	Реконструкция, модернизация и перепланировка курорта	2
12	1	Клубный отдых как форма деятельности гостиничного бизнеса	2
13	1	Сущность таймшера	2
14	1	Сущность процесса приобретения таймшера в РФ	2
15	1	Анализ состояния рынка таймшера в РФ	2
16	1	Проблемы развития таймшерной деятельности в РФ	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
Курсовая работа	Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование).; Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус, 2014. — 168 с.; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.; Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский, М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум, 2019. — 400 с; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.; Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).	2	20
Решение кейса	Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). Гостиничный бизнес и индустрия	2	5,5

	размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с.;Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.;Чудновский А.Д.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7;Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).		
Подготовка к экзамену	Ковалев, Дмитрий Александрович.Мировая индустрия владения отдыхом : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм" и "Менеджмент орг." / Д.А. Ковалев. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : цв. ил., табл.; 24 см; Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с. Чудновский А.Д.Индустрия гостеприимства: основы организации и	2	20

	управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование).;Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.;Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).		
Подготовка к занятиям	Ковалев, Дмитрий Александрович.Мировая индустрия владения отдыхом : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм" и "Менеджмент орг." / Д.А. Ковалев. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : цв. ил., табл.; 24 см;Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с. Чудновский А.Д.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). Тимохина, Т. Л.	2	18

	Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7;Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).		
Подготовка презентации	Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование).;Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков., Л.В. Баумгартен, Ю.Б.Башин, А.В. Зайцев. — М.: КноРус,2014. — 168 с.;Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 338 с.;Чудновский А.Д.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д.Чудновский,М.А.Жукова, Ю.М.Белозерова, Е.Н.Кнышова. — Москва : Форум,2019. — 400 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование);Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7;Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование).	2	5

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	2	Текущий контроль	занятие 2.Типы курортов (клубов) их характеристика. Программы отдыха.	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	экзамен
2	2	Текущий контроль	Занятие 3.Дизайн средств размещения и окружающей территории	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019	экзамен

					г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл		
3	2	Текущий контроль	Занятие 4.Апартаменты курортных гостиниц и их дизайн	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие	экзамен

						больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	
4	2	Текущий контроль	Занятие 5. Инфраструктура курортов и рекреационных зон	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	экзамен
5	2	Текущий контроль	Занятие 6. Виды и программы отдыха	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная	экзамен

					часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл		
6	2	Текущий контроль	Занятие 7.Управление и маркетинг многофункционального курортного комплекса	1	5	Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество	экзамен

						баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	
7	2	Текущий контроль	Занятие 8.Специальное управление и маркетинг системы владения отдыхом	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен	экзамен

						60 %.Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
8	2	Текущий контроль	Занятие 10.Особенности управления курортной гостиницей	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен	экзамен

						60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
9	2	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	экзамен
10	2	Курсовая работа/проект	Написание курсовой работы	-	100	Соблюдение сроков 10 баллов Правильность оформления 5 баллов Наличие ссылок 5 баллов Правильная формулировка понятийного аппарата 20 баллов Соответствие содержания заявленной теме 35 баллов Степень самостоятельности 5 баллов Практическая ценность работы 5 баллов Умение докладывать и защищать свою точку зрения 15 баллов Итого по сумме баллов оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	курсовые работы
11	2	Бонус	Подготовка	-	5	Оцениваемые параметры	экзамен

			презентации		Содержание - Достоверная информация .Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания -1 балл Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. -1 балл Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» -1 балл Подача материала презентации Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому .Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 1 балл Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл	
12	2	Текущий контроль	кейс	1	5 Критерии начисления баллов : - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не	экзамен

						зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия – 1балл	
--	--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	тестирование	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	10	11	12
УК-5	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
УК-5	Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
УК-5	Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом				+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-6	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-6	Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-6	Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства				+	+	+	+	+	+	+	+	

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:

1. Турбизнес

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Методические указания по написанию курсовой работы

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методические указания по написанию курсовой работы

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства (образование). https://urait.ru/adv-search/get?disciplines[]=4043
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие
3	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2019. - 432 с. - (Серия: Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов). - ISBN 978-5-519-04329-0
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система Znanium.com	Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления. - М. : Юрайт, 2019. - 400 с. - (Серия: Чудновский А.Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления). - ISBN 978-5-519-04329-0
5	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2019. - 445 с. - (Серия: Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов). - ISBN 978-5-519-04329-0
6	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2019. - 144 с. - (Серия: Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов). - ISBN 978-5-519-04329-0
7	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов. - М. : Юрайт, 2019. - 430 с. - (Серия: Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов). - ISBN 978-5-519-04329-0
8	Основная литература	eLIBRARY.RU	Ковалев, Дмитрий Александрович. Мировая индустрия владения отелями. - М. : Университет. кн., 2003 (ОАО Тип. Новости). - 607 с. : ил. - ISBN 5-89000-000-0

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)

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	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место

Экзамен	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
---------	-------------	---