

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 09.04.2024 15:44:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой МиМУ
_____ М.Л. Белоножко
«_____» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Мировая система гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 10а от 5 мая 2023 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины: ознакомить обучающихся с основными понятиями, используемыми в мировой индустрии гостеприимства, дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, сформировать навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности менеджеров предприятий.

Основными задачами изучения курса являются:

- рассмотреть историю развития мировой индустрии гостеприимства и выявить закономерности, объясняющее формирование основных центров мировой индустрии гостеприимства;
- изучить формы и методы обслуживания, используемые гостинично-ресторанными предприятиями в различных странах мира;
- указать предпосылки, факторы и пути формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики;
- изучить формы международного сотрудничества в сфере гостеприимства, объяснить механизмы глобализации отрасли;
- определить тенденции развития мировой индустрии гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Мировая система гостеприимства» относится к дисциплинам части Блока 1, формируемого участниками образовательных отношений, учебного плана.

Для полного усвоения данной дисциплины обучающиеся должны знать следующие дисциплины: «Эффективные коммуникации»; «Основы гостеприимства»; «Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- закономерностей формирования и развития социальных отношений и особенностей межкультурных коммуникаций;
- этапов развития мировой индустрии гостеприимства в XVIII - XX вв.;
- глобализационных процессов в мировой индустрии гостеприимства;
- нормативных правовых актов, регулирующих маркетинговую деятельность в сфере гостеприимства на международном уровне;
- закономерностей ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства

Умения:

- использовать информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп при осуществлении профессиональной деятельности;
- выявлять проблемы развития индустрии гостеприимства;
- осуществлять анализ окружающей среды международного маркетинга.

Владение:

- навыками анализа сущности и тенденций современной социокультурной среды, использования в профессиональной деятельности базовых понятий и закономерностей осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики;
- навыками взаимодействия с представителями различных национальных культур с целью успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
- навыками организации маркетинговых исследований в международном маркетинге

Содержание дисциплины «Мировая система гостеприимства» служит основой для освоения дисциплин: «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Теория организации», «Организация туроператорской и турагентской деятельности».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКС-4.1. Организует работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	Знает 3.1 способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
		Умеет У.1 формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
очная	3/5	16	32	-	60	36	экзамен
очная	3/6	16	16	-	49	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО) 3 курс / 5 семестр

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	4	8	-	20	32	ПКС-4.1	Вопросы для дискуссии Темы Презентаций Задания для работы в малых группах (Приложение 1)
2	2	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	6	12	-	20	38	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для устный опрос (Приложение 2)
3	3	Мировая индустрия гостеприимства	6	12	-	20	38	ПКС-4.1	Вопросы для дискуссии Задания для работа в

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		в XVIII - XX веках							малых группах Темы презентации (приложение 3)
	Экзамен		-	-	-	36	36	ПКС-4.1	Экзаменационные вопросы (приложение 7)
Итого:			16	32	-	96	144		

очная форма обучения (ОФО) 3 курс / 6 семестр

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	4	Гостиничное хозяйство США в XX век	4	4	-	17	25	ПКС-4.1	Темы презентация Вопросы для дискуссия Задания для работа в малых группах (Приложение 4)
3	5	Развитие истории гостеприимства в России	6	6	-	16	28	ПКС-4.1	Темы для выполнение контрольной работы Вопросы для устный опрос (Приложение 5)
4	6	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	6	6	-	16	28	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для дискуссия (приложение 6)
5	Экзамен		-	-	-	27	27	ПКС-4.1	Экзаменационные вопросы (Приложение 7)
Итого:			16	16	-	76	108		

заочная форма обучения (ЗФО) 3 курс / 5 семестр

Не реализуется.

Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»

Природа гостеприимства. Факторы, влияющие на путешествия. Древний Египет, государства Месопотамии в конце 4-го – начале 3-го тысячелетий до н.э. Античная Греция: расположение гостиных дворов в Древней Греции. Античный Рим. Потребители услуг гостеприимства в Древнем

Риме. Римские бани. Паломничество как стимул развития предприятий гостеприимства. Уровень услуг в средневековых постоялых дворах. Размещение на дорогах: рост популярности путешествия на дилижансе. Начало американской индустрии гостеприимства

Раздел 2. « Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы»

Зарождение индустрии гостеприимства в странах западной Европы. Количественные и качественные изменения в индустрии гостеприимства Европы. Изменения в европейской гостиничной индустрии в начале века. «золотая эра» европейской гостиничной индустрии.

Первая гостиница в Европе. Классификация гостиниц. Английские таверны и постоялые дворы во второй половине XVIII века. Путеводители. «Золотая эра путешествий» - Великий тур.

Новый тип гостиничных предприятий — мотели. Новая тенденция — проникновение гостиничного бизнеса на международный рынок услуг и создание мирового рынка гостиничных услуг. 1960-е гг. - курортные центры в Альпах, Андах и других высокогорных районах. 1970-е гг. - появление "кондоминиумов", возрождение курортов. 1980-е годы - дальнейшая дифференциация и сегментация рынка гостиничных услуг, появлением более широкого выбора типов предприятий размещения.

Раздел 3.« Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».

Америка: Первые дилижансы, появление придорожных таверн, ординарных таверн, постоялых дворов. CityHotel в Нью-Йорке. Начало —золотого века|| для отелей США. Влияние Французской революции на развитие кулинарии. 1800 г. - США становятся лидером в гостиничном хозяйстве. Отель первого класса TremontHouse. Гостиничный бум в США - —пик 1830-х - 1850-х годов на востоке||. Европа: французское название "отель", французское название "ресторан".Отель "Савой", управляющий - Цезарь Ритц, шеф-повар - АгюстЭскофье. Появление первой в мире гостиничной цепи. Первые гостиничные школы. Фуникулеры (канатные железные дороги). Типы отелей: транзитные, курортные, гранд отели. Питание: к 1800 г. англичане перенимают концепцию ресторана. Начиная эпохи меню a la carte. Американская иерархия точек общественного питания. Появление ресторана: SansSouci, Niblo'sGarden или Delmonico's. Основные события в индустрии гостеприимства США. Развитие питания на транспорте, в образовательных учреждениях, больницах.

Первая мировая война. Вторая мировая война. Оживление международных торговых и культурных связей, усиление туристической пропаганды отдельными странами, систематическое увеличение гостиничной базы. Международный союз владельцев гостиниц.

Раздел 4. «Гостиничное хозяйство США в XX век».

Первый коммерческий отель BuffaloStatler. "Ревущие 20-е годы". Statler Hotels. Первая Мировая война. HiltonHotels. Появление мотелей и самого крупного отеля. Великая депрессия: 1930-е годы - снижены цены, перепланировка, продажа недвижимости. SheratonHotels.

1940-е годы: Вторая мировая война и ее последствия. Стабилизация отрасли. Первое проникновение американского гостиничного бизнеса на международный рынок услуг. Inter-ContinentalHotels. Экспансия HiltonInternational и Sheraton.

Гостиничное хозяйство в 1950-е - начало 1960 гг.: HolidayInn, HyattHotels. Появление франчайзинга и лизинга (аренды) - сущность, виды платежей, преимущества и недостатки. Бюджетные отели и мотели. Бум в строительстве мотелей. Партнерство как способ финансирования. Американские курорты: круглогодичные, летние, зимние с теплым и холодным климатом.

Развитие гостиничного хозяйства в 1960-х гг.: гостиничные цепи и объединения независимых отелей. Преимущества гостиничной цепи. Развитие глобализации американских гостиничных цепей.

Гостиничное хозяйство в 1970-х гг.: контракты на управление - сущность, причины появления, виды операторов, преимущества и недостатки. Концепция кондоминиума и тайм-шера: сущность, причины появления, примеры.

Гостиничное хозяйство в нестабильных 1980-х гг.: рыночная сегментация, примеры компаний, работающих в различных секторах. "Война удобств" - причины и последствия.

Гостиничный бизнес США в 1990-х гг. и в наши дни: дальнейшая сегментация, компьютеризация, дизайн, поиск новых концепций.

Индустрия питания США в XX веке: основные события в индустрии питания - тематические рестораны, национальная пища, рестораны быстрого обслуживания. Общественное питание в организациях. Операционные цепи в индустрии питания. Контракты на управление в общественном питании: банки и компании, транспорт, медицинские и исправительные учреждения.

Раздел 5. «Развитие истории гостеприимства в России».

Исторические данные о гостеприимстве древних славян начиная с VI века. Индустрия гостеприимства России в XII-XIX веках: постоянные дворы, ямские станции, трактиры, рестораны, чайные.

Индустрия гостеприимства России в XX веке: строительство новых отелей, формирование системы отелей в СССР, статистические данные о гостиничном хозяйстве в конце 1990-х гг.

Иностранные гостиничные компании в России: сроки появления, причины появления, методы работы, основные проблемы. Иностранные компании на рынке гостиничных услуг Тюмени: названия, целевые сегменты, стратегии внедрения.

Исследование сектора гостиничных услуг McKinseyGlobalInstitute: определение производительности, оценка уровня, связь производительности со структурой отрасли. Внутренние и внешние факторы низкой производительности для сетевых и несетевых гостиниц. Необходимые меры по повышению производительности труда в отрасли.

Раздел 6. «Глобализация мировой индустрии гостеприимства».

Определение глобализации. Определение транснациональной компании (ТНК). Причины появления ТНК. Гостиничный бизнес в современной экономике. Проявление глобализации в гостиничной хозяйстве. Принципы и аспекты глобализации. Индустрия туризма в современной экономике: основные потоки, структура туристических потоков.

Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Северная Америка. Европа. Азиатско-Тихоокеанский регион. Карибы и Африка. Европейские гостиничные цепи: Forte PLC, ClubMediterranée, Accor, LeMïridien, GrupoSol. Индийские гостиничные цепи: TheTajGroup, Oberoi. Азиатские гостиничные цепи: NewOtani, Nikko, RegentInternational, MandarinOriental, Peninsula, DusitThani. Африканская гостиничная цепь SouthernSunHoldings. Экспансия гостиничных цепей за пределы национальных границ: экспансия в Европу, в Америку, на Ближний Восток, в Азиатско-Тихоокеанский регион.

Новейшие отели мира: BurjalArab. Самые роскошные отели: OrientalBangkok, RegentHongKong, Bel-AirLosAngeles, ShangriLaSingapore. Лучшие гостиничные цепи: RitzCarlton, FourSeasons. Отели "Эксельсиор", MGM Grand, RoyalTowers, GrandHyattShanghai, TreetopsHotel. Специфические типы отелей: капсульные отели, рёкан, отель Hempel.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4	-	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века
2	2	6	-	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3	3	6	-	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
4	4	4	-	-	Гостиничное хозяйство США в XX век
5	5	6	-	-	Развитие истории гостеприимства в России
6	6	6	-	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого:		32	-	-	X

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	8	-	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века
2	2	12	-	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3	3	12	-	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
4	4	4	-	-	Гостиничное хозяйство США в XX век
5	5	6	-	-	Развитие истории гостеприимства в России
6	6	6	-	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого:		48	-	-	X

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	20	-	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	Подготовка к дискуссия Подготовка презентации Подготовка к работа в малых группах
2	2	20	-	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	Подготовка к презентации Подготовка к устный опрос

3	3	20	-	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	Подготовка к дискуссия Подготовка к работа в малых группах Подготовка презентации
	1-3	36	-	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
4	4	17	-	-	Гостиничное хозяйство США в XX век	Подготовка презентации Подготовка к дискуссия Подготовка к работа в малых группах
5	5	16	-	-	Развитие истории гостеприимства в России	Подготовка к выполнение контрольной работы Подготовка к устный опрос
6	6	16	-	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	Подготовка презентации Подготовка к дискуссия
	4-6	27	-	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
Итого:		172	-	-	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Обучающиеся очной формы обучения выполняют курсовую работу в 6 семестре.

1. Ассоциации и сети гостиниц, представленные на туристском рынке страны (по выбору обучающегося)
2. Тенденции развития клубных отелей, апартаментов, гостевых отелей, «Bad and breakfast», ведомственных гостиниц и др. типов гостиниц страны (по выбору обучающегося)
3. Роль рекламы в информационной поддержке продвижения гостиничного товара на рынок.
4. Разнообразие гостиничных продуктов, представленных гостиницами города ...N (по выбору обучающегося) на туристский рынок.
5. Сегментация рынка спроса на гостиничные товары в стране (по выбору обучающегося)
6. Каналы продаж гостиничного продукта гостиницами города / страны(по выбору обучающегося)
7. Пути развития гостиничного бизнеса в городе / стране(по выбору обучающегося)
8. Факторы привлекательности гостиничных предприятий города / страны(по выбору обучающегося)
9. Влияние развития туризма на формирование гостиничной индустрии города / страны(по выбору обучающегося).
10. Карта гостеприимного города ...N (по выбору обучающегося). Путеводитель по отелям города.
11. Основные и дополнительные услуги гостиниц города ...N (по выбору обучающегося).
12. Проекты строительства новых гостиниц и гостиничных комплексов города ...N (по выбору обучающегося).

7. Контрольные работы

Контрольные работы не предусмотрены учебным планом

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблицах 8.1-8.2.

5 семестр

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Участие в дискуссии по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	10
1.2	Подготовка презентации по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	15
1.3	Работа в малых группах по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	5
ИТОГО за первую текущую аттестацию		30
2 текущая аттестация		
2.1	Подготовка презентации по разделу: «Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы»	15
2.2	Устный опрос по разделу: «Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы»	5
2.3	Участие в дискуссии по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	10
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		30
3 текущая аттестация		
3.1	Работа в малых группах по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	20
3.2	Подготовка презентации по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	20
ИТОГО за третью текущую аттестацию		40
		ВСЕГО
		100

6 семестр

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Подготовка презентации по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	15
1.2	Участие в дискуссии по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	10
1.3	Работа в малых группах по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	10
1.4	Контрольная работа по разделу: Развитие истории гостеприимства в России	15

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	50
2 текущая аттестация		
2.1	Устный опрос по разделу: Развитие истории гостеприимства в России	10
2.2	Подготовка презентации по разделу: Глобализация мировой индустрии гостеприимства	20
2.3	Участие в дискуссии по разделу: Глобализация мировой индустрии гостеприимства	20
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	50
	ВСЕГО	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»
- ЭКБСОН - информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. Microsoft Windows.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Мировая гостеприимства система	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.</p> <p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические, лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.</p>	<p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p> <p>625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70</p>

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Мировая система гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	
ПКС-4. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКС-4.1. Организует работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	Знает 3.1 способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Не владеет знанием способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Демонстрирует отдельные знания способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Демонстрирует достаточные знания способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Демонстрирует исчерпывающие знания способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
		Умеет У.1 формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	Не умеет формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	Умеет формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса, допуская значительные ошибки	Умеет формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса, допуская незначительные неточности	В совершенстве умеет формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

КАРТА

обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Мировая система гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка : учебник для вузов / Ю. Л. Кужель [и др.] ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11614-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518264	ЭР	25	100	+
2	Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321	ЭР	25	100	+
3	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, 2023. — 574 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12222-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516593	ЭР	25	100	+
	Туристское страноведение. Южная Европа : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Е. Д. Салас Лусуриага ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 443 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07456-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516594	ЭР	25	100	+

Лист согласования

Внутренний документ "Мировая система гостеприимства_2023_43.03.03_ИГТ6"

Документ подготовил: Бирик Лариса Николаевна

Документ подписал: Белоножко Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано