

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 23.09.2024 14:29:38
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Мировая система гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное
дело

направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

форма обучения: заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 23.04.2024 г. и требованиями ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело Индустрия гостеприимства и туризма к результатам освоения дисциплины/модуля

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Маркетинга и муниципального управления
протокол №

Зав. кафедрой _____ Белоножко Марина Львовна

Рабочую программу разработал:

старший преподаватель , _____ Ситёва Светлана Сергеевна

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, объясняющие 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 относится к дисциплинам части учебного плана формируемого участниками образовательных отношений образовательной программы.

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 организация маркетинговых исследований в международном маркетинге

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин:

Основы гостеприимства

Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и служит основой для освоения дисциплин:

Отраслевые риски в сфере гостеприимства

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины/модуля 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 (модулю)
ПКС-4 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКС-4.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знать: ПКС-4.1-31 способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
		Уметь: ПКС-4.1-У1 формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

4. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц 252 акад. часов.

Таблица 4.1

Курс	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
4	12	12		210	18	Экзамен, КР, Контр. раб.

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Структура дисциплины	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Л.	Пр.	Лаб.				
1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века							
1.1 Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	2	2		36	40	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Дискуссия, презентация, работа в малых группах
Итого по разделу	2	2		36	40		
2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы							
2.1 Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	2	2		36	40	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Презентация, устный опрос
Итого по разделу	2	2		36	40		
3. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках							

3.1 Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	2	2		37	41	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Дискуссия, работа в малых группах, презентация
Итого по разделу	2	2		37	41		
4. Гостиничное хозяйство США							
4.1 Гостиничное хозяйство США в XX век	2	2		32	36	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Презентация, дискуссия, работа в малых группах
Итого по разделу	2	2		32	36		
5. Развитие истории гостеприимства в России							
5.1 Развитие истории гостеприимства в России	2	2		32	36	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Контрольная работа, устный опрос
Итого по разделу	2	2		32	36		
6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства							
6.1 Глобализация мировой индустрии гостеприимства	2	2		32	36	ПКС-4.1-31, ПКС-4.1-У1	Презентация, дискуссия
Итого по разделу	2	2		32	36		
Курсовая работа				5	5		Защита КР
Экзамен, контрольная работа				18	18		Вопросы к экзамену
Итого по дисциплине	12	12		228	252		

5.2. Содержание дисциплины.

1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века

1.1 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 гостинных 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

2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы

2.1 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

3. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках

3.1 Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках

Америка: Первые дилижансы, появление придорожных таверн, обычных таверн, постоянных 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 TremoutHouse. 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 – Агюст Эскофье. 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.

4. Гостиничное хозяйство США в XX век

4.1 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 Hilton International 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.

5. Развитие истории гостеприимства в России

5.1 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

6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства

6.1 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, LeMéridien, GrupoSol. Индийские гостиничные цепи: The TajGroup, Oberoi. Азиатские гостиничные цепи: NewOtoni, 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/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекционного занятия
1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	2	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века
2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	2	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	2	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
4. Гостиничное хозяйство США в XX век	2	Гостиничное хозяйство США в XX век
5. Развитие истории гостеприимства в России	2	Развитие истории гостеприимства в России
6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства	2	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого	12	

Практические занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	2	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века
2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	2	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	2	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
4. Гостиничное хозяйство США в XX век	2	Гостиничное хозяйство США в XX век
5. Развитие истории гостеприимства в России	2	Развитие истории гостеприимства в России
6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства	2	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого	12	

Самостоятельная работа студента

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	36	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	Подготовка к дискуссии Подготовка презентации Подготовка к работе в малых группах
2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	36	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	Подготовка презентации Подготовка к устному опросу
3. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	37	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	Подготовка к дискуссии, подготовка к работе в малых группах, подготовка презентации
4. Гостиничное хозяйство США в XX век	32	Гостиничное хозяйство США в XX век	Подготовка презентации, подготовка к дискуссии, подготовка к работе в малых группах
5. Развитие истории гостеприимства в России	32	Развитие истории гостеприимства в России	Подготовка к выполнению контрольной работы Подготовка к устному опросу
6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства	32	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	Подготовка презентации, подготовка к дискуссии
7. Курсовая работа	5		Оформление КР и подготовка к её защите
Итого	210		

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

1. Ассоциации и сети гостиниц, представленные на туристском рынке страны (по выбору обучающегося)
2. Тенденции развития клубных отелей, апарт-отелей, 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

1. Характеристика современного мирового туризма.
2. Характеристика развития и современного состояния туризма в России.
3. Характеристика американских (или имеющих американские корни) гостиничных цепей: Hilton, Inter-Continental, Sheraton, HolidayInn, Hyatt, Choice International.
4. Характеристика Европейских гостиничных цепей: Forte PLC, Club Med, Accor, LeMediterranée, GrupoSol.
5. Характеристика Индийских гостиничных цепей: TheTajGroup, Oberoi.
6. Характеристика Азиатских гостиничных цепей: New Otani, Nikko, Regent International, Mandarin Oriental, Peninsula, DusitThani.
7. Характеристика африканской гостиничной цепи SouthernSunHoldings.
8. Характеристика гостиничной системы — Интурист (Россия).
9. Характеристика Российского рынка услуг гостеприимства.
10. Характеристика восточно-европейского рынка услуг гостеприимства.
11. Сотрудничество гостиничных предприятий и авиакомпаний: преимущества и недостатки.

12. Международные организации в сфере ГРХ и туризма: ВТО, Организация Европейского сотрудничества и развития, Генеральное соглашение по тарифам и Торговле, МВФ, Международная ассоциация гостиниц, Европейский союз, Европейский Банк реконструкции и развития, Всемирный Совет по путешествиям и туризму.

13. Основные стратегии западных компаний.

14. Формы международного развития (сотрудничества) гостиничных предприятий - франчайзинг, контракт на управление, консорциум.

15. Конкуренция на мировом рынке гостинично-ресторанных услуг.

16. Стратегические возможности для развития мирового гостинично-ресторанного хозяйства.

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 представлена ниже.

Номер курса 4

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
7 семестр		
1	Участие в дискуссии по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	10
2	Подготовка презентации по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	15
3	Работа в малых группах по разделу: «Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века»	5
4	Подготовка презентации по разделу: «Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы»	15
5	Устный опрос по разделу: «Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы»	5
6	Участие в дискуссии по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	10
7	Работа в малых группах по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	20
8	Подготовка презентации по разделу: «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	20
Итого:		100
8 семестр		
1	Подготовка презентации по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	15
2	Участие в дискуссии по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	10
3	Работа в малых группах по разделу: Гостиничное хозяйство США в XX век	10
4	Контрольная работа по разделу: Развитие истории гостеприимства в России	15
5	Устный опрос по разделу: Развитие истории гостеприимства в России	10
6	Подготовка презентации по разделу: Глобализация мировой индустрии гостеприимства	20
7	Участие в дискуссии по разделу: Глобализация мировой индустрии гостеприимства	20
Итого:		100

Номер курса 4. Курсовое проектирование

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Сбор и обобщение информации	10
2	Исследовательская часть	40
3	Защита курсовой работы	50
	Итого:	100
	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).

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Таблица 10.1

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 1 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 4 шт., проекционный экран - 1 шт., микрофон - 1 шт., Документ - камера - 1 шт., телевизор - 2 шт. 625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 70
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 1 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 4 шт., проекционный экран - 1 шт., микрофон - 1 шт., Документ - камера - 1 шт., телевизор - 2 шт. 625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 70
3	Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Моноблок - 5 шт. 625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д. 70

11. Методические указания по организации СРС

Изложены в МР

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 результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
ПКС-4	Знать: ПКС-4.1-31 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
ПКС-4	Уметь: ПКС-4.1-У1 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	Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка : учебник для вузов / Ю. Л. Кужель [и др.] ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11614-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495758	ЭР*	30	100	+
2	Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастрономии : 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*	30	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, 2020. — 574 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12222-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455569	ЭР*	30	100	+

ЭР* – электронный ресурс для авторизованных пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Лист согласования 00ДО-0000713086

Внутренний документ "Мировая система гостеприимства_2024_43.03.03_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибик 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
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано