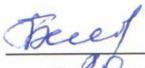


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 20.05.2024 11:57:41  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН  
 М.Л. Белоножко  
«28» 08 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Мировая система гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

форма обучения: очная/заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 08.06.2020г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма, к результатам освоения дисциплины «Мировая система гостеприимства»

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Заведующий кафедрой  М.Л. Белоножко

Рабочую программу разработал:

С.С.Ситёва старший преподаватель кафедры МиМУ



## 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» Б.1.В.13. относится к дисциплинам части Блока 1, формируемого участниками образовательных отношений, учебного плана.

Для полного усвоения данной дисциплины обучающиеся должны знать следующие разделы ФГОС: «Основы теории коммуникации»; «Введение в профессиональную деятельность»; «Основы социального государства»; «Информационные технологии и базы данных в прикладных коммуникациях».

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 «Мировая система гостеприимства» служит основой для освоения дисциплин: «Управление проектами в сфере гостеприимства», «Бизнес-планирование в сфере гостеприимства».

## 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
<b>ПКС-6.</b> Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКС-6. 3.6.1. Знать: Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения ПКС-6. 3.6.3. Знать: Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	<b>Знает:</b> ПКС-6. 3.6.1. , ПКС-6. 3.6.3. методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения ; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. (3.6.1); (3.6.3)
	Уметь: ПКС-6. У. 6.2. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Уметь: ПКС-6. У.6.3. Формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	<b>Умеет:</b> ПКС-6. У. 6.2., ПКС-6. У.6.3 организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (У.6.2), (У.6.3.)
	ПКС-6. В.6.1. Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ПКС-6. В.6.2. Владеть методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	<b>Владеет:</b> ПКС-6. В.6.1., ПКС-6. В.6.2. методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.  (В.6.1), (В.6.2)

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7
очная	3/6	32/-	16/-	-	33+27/-	Экзамен
заочная	3/6	-/10	-/8	-	-/81+9	Экзамен

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7
итого	х	32/10	16/8	-	60/90	х

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины. очная форма обучения (ОФО)

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	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	8/-	4/-	-	8/-	20/-	ПКС-6. 3.6.1. , ПКС-6. 3.6.3.	Презентация, лекция-диалог
2	2	Гостиничное хозяйство США в XX век	8/-	4/-	-	8/-	20/-	ПКС-6. 3.6.1 ПКС-6. 3.6.3 ПКС-6.У. 6.2. ПКС-6.У.6.3 ПКС-6.В.6.1., ПКС-6. В.6.2.	Презентация лекция-диалог
3	3	Развитие истории гостеприимства в России	8/-	4/-	-	8/-	20/-	ПКС-6.3.6.1 ПКС-6.3.6.3. ПКС-6У.6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС-6В.6.1., ПКС-В.6.2..	Презентация лекция-диалог Выполнение практической работы
4	4	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	8/-	4/-	-	9/-	21/-	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У.6.2. ПКС-6. У.6.3 ПКС-6В.6.1., ПКС-6.В.6.2.	лекция-диалог Презентация
5	Экзамен		-	-	-	27/-	27	ПКС-6. 3.6.1. ПКС-6. 3.6.3. ПКС-6. У.6.2., ПКС-6. У.6.3 ПКС-6. В.6.1., ПКС-6. В.6.2.	Экзаменационные вопросы
Итого:			32/-	16/-	-	60/-	108/-		

### заочная форма обучения (ОФО)

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
1	1	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	-/2	-/2	-	-/20	-/24	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У.6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС6.В.6.1., ПКС-6.В.6.2.	Презентация, лекция-диалог
2	2	Гостиничное хозяйство США в XX век	-/2	-/2	-	-/20	-/24	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У.6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС6.В.6.1., ПКС-6.В.6.2.	Презентация лекция-диалог Тесты

№ 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
3	3	Развитие истории гостеприимства в России	-/3	-/2	-	-/20	-/25	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС6.В.6.1., ПКС-6.В.6.2	Презентация лекция-диалог Выполнение практической работы
4	4	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	-/3	-/2	-	-/21	-/26	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС6.В.6.1., ПКС-6.В.6.2	лекция-диалог Презентация Тесты
5	Экзамен		-	-	-	-/9	-/9	ПКС-6.3.6.1. ПКС-6.3.6.3. ПКС-6.У6.2., ПКС-6.У.6.3 ПКС6.В.6.1., ПКС-6.В.6.2	Экзаменационные вопросы
Итого:			-/10	-/8	-	-/90	-/108		

### Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

### 5.2. Содержание дисциплины.

#### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

#### Раздел 1.« Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».

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

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 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 - 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.

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 2. «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 3. «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 4. «Глобализация мировой индустрии гостеприимства».**

Определение глобализации. Определение транснациональной компании (ТНК). Причины появления ТНК. Гостиничный бизнес в современной экономике. Проявление глобализации в гостиничном 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	8/-	-/2	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
2	2	8/-	-/2	-	Гостиничное хозяйство США в XX век
3	3	8/-	-/3	-	Развитие истории гостеприимства в России
4	4	8/-	-/3	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого:		32/-	-/10	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	4/-	-/2		Европа: французское название "отель", французское название "ресторан"
2	2	4/-	-/2		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.
3	3	4/-	-/2		Внутренние и внешние факторы низкой производительности для сетевых и несетевых гостиниц. Необходимые меры по повышению производительности труда в отрасли.
4	4	4/-	-/2		Определение глобализации. Определение транснациональной компании (ТНК). Причины появления ТНК. Гостиничный бизнес в современной



№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
					экономике. Проявление глобализации в гостиничной хозяйств
Итого:		16/-	-/8	X	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	8/-	-/20		Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	Подготовка к устному опросу, индивидуальным заданиям.
2	2	8/-	-/20		Гостиничное хозяйство США в XX век	Подготовка презентаций
3	3	8/-	-/20		Развитие истории гостеприимства в России	Контрольная работа по теме
4	4	9/-	-/21		Глобализация мировой индустрии гостеприимства	Подготовка рефератов
5	1-4	27/-	-/9	-	-	Подготовка к экзамену
Итого:		60/-	-/90	X	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

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

### 7. Контрольные работы

#### 7.1 Методические указания для выполнения контрольных работ

Цель выполнения контрольной работы – закрепление у обучающихся теоретических знаний и приобретение практических навыков .

Исходными данными для выполнения работы являются:

- нормативно-правовые документы;
- статистическая информация;
- результаты социологических исследований;

Выполнение контрольной работы обучающийся должен начинать с изучения задания, курса лекционных и практических занятий. По требованию руководителя следует собрать и изучить рекомендуемую литературу, раскрыть теоретические и практические аспекты выбранной темы контрольной работы.

Работа должна включать:

- краткое изложение теоретических и(или) нормативно-правовых аспектов темы;
- практические примеры, раскрывающие отдельные аспекты темы.

## 7.2. Тематика контрольных работ -/6 семестр

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 Мидiterrанье, Accor, LeMйridien, 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.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Работа на лекциях	5
1.2	Работа на практических занятиях	10
1.3	Подготовка презентаций	15
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	30
2 текущая аттестация		
2.1	Работа на лекциях	5
2.2	Работа на практических занятиях	10

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
2.3	Контрольная работа	15
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	30
3 текущая аттестация		
3.1	Работа на лекциях	5
3.2	Работа на практических занятиях	15
3.3	Подготовка рефератов	20
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	40
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

8.3. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Выполнение контрольных работ	40
2	Выполнение рефератов по теме	20
3	Готовая презентация по теме	20
4	Выполнение практических задач по теме.	20
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

## 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

- ЭБС «Издательства Лань»;
- ЭБС «Электронного издательства ЮРАЙТ»;
- Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ;
- Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU»;
- ЭБС «IPRbooks»;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО РГУ нефти и газа имени И.М. Губкина;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГНТУ (г. Уфа);
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГТУ (г. Ухта);
- ЭБС «Перспект»;
- ЭБС «Консультант студент»;

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

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. MicrosoftOffice 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

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины (демонстрационное оборудование)
1	Персональные компьютеры	Проектор, экран

## 11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по выполнению контрольных работ для обучающихся всех направлений бакалавриата, заочной формы обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019– 24с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Метод. рек. к организации самостоятельной работы обучающихся всех направлений подготовки бакалавриата, всех форм обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019– 32 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	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
<b>ПКС-6.</b> Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	Знать: Методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения : основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения. (3.6.1); (3.6.3)	Не владеет знанием методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения : основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	Демонстрирует отдельные знания методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения : основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	Демонстрирует достаточные знания методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения : основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.	Демонстрирует исчерпывающие знания методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения : основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
, соответствия отраслевым стандартам сервиса	<p>Уметь: организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (У.6.2), (У.6.3.)</p>	<p>Не умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>	<p>Умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса, допуская значительные ошибки</p>	<p>Умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса, допуская незначительные неточности</p>	<p>В совершенстве умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p>
	<p>Владеть: методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.  (В.6.1), (В.6.2)</p>	<p>Не владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	<p>Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.  , допуская ряд ошибок</p>	<p>Хорошо владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.  , допуская незначительные ошибки</p>	<p>В совершенстве владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения ,методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>



## 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	Бугорский, Владимир Павлович. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата : Учебник и практикум / В. П. Бугорский. - М : Издательство Юрайт, 2018. - 165 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ЭБС "Юрайт". - Internet access. -	1	20	100	ЭБС «Юрайт»
2	Орел, Ю. В. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Орел Ю. В. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. - 117 с. -	1	20	100	ЭБС IPRbooks.
3	Кужель, Юрий Леонидович. Туристское страноведение. Центральная и Южная Европа (Албания, Венгрия, Хорватия, Словения) : учебник для вузов / Крючков А. А., Граве А. Г. ; под ред. Кужеля Ю.Л. - Москва : Издательство Юрайт, 2020. - 398 с. -	1	20	100	ЭБС iblio-online

Заведующий кафедрой МиМУ  
« 25 » августа 2020 г.

*Белоз* М.Л. Белоношко

Директор БИК \_\_\_\_\_ Д.Х. Каюкова  
« 25 » августа 2020 г.

М.П. *Сомин* *С.И. Ситникова*