

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 09.04.2024 15:48:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР
ИСОУ

_____ Т.А. Харитонова
«23» июня 2022 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 для обучающихся о направлению подготовки 43.03.03
Гостиничное дело, направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма.

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

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» 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
заочная	3/5	10	8	-	117	9	экзамен
заочная	3/6	10	8	-	81	9	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	6	12	-	20	38	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для устного опроса (Приложение

№ 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
		гостеприимства в странах Европы							2)
3	3	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	6	12	-	20	38	ПКС-4.1	Вопросы для дискуссии Задания для работы в 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 презентации Вопросы для дискуссии Задания для работы в малых группах (Приложение 4)
3	5	Развитие истории гостеприимства в России	6	6	-	16	28	ПКС-4.1	Темы для выполнения контрольной работы Вопросы для устного опроса (Приложение 5)
4	6	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	6	6	-	16	28	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для дискуссии (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

Таблица 5.1.3

№ 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	2	2	-	39	43	ПКС-4.1	Вопросы для дискуссии

№ 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
		Средние века							Темы презентаций Задания для работы в малых группах (Приложение 1)
2	2	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	4	4	-	39	47	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для устного опроса (Приложение 2)
3	3	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	4	2	-	39	45	ПКС-4.1	Вопросы для дискуссии Задания для работы в малых группах Темы презентации (приложение 3)
	Экзамен				-	9	9	ПКС-4.1	Экзаменационные вопросы (приложение 7)
Итого:			10	8	-	126	144		

заочная форма обучения (ЗФО) 3 курс / 6 семестр

Таблица 5.1.4

№ 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	2	2	-	27	31	ПКС-4.1	Темы презентация Вопросы для дискуссии Задания для работы в малых группах (Приложение 4)
3	5	Развитие истории гостеприимства в России	4	4	-	27	35	ПКС-4.1	Темы для выполнения контрольной работы Вопросы для устного опроса (Приложение 5)
4	6	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	4	2	-	27	33	ПКС-4.1	Темы презентации Вопросы для дискуссии (приложение 6)
5	Экзамен		-	-	-	9	9	ПКС-4.1	Экзаменационные вопросы (Приложение 7)
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. «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

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, обычных 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 – 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.

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 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.

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, LeMéridien, GrupoSol. Индийские гостиничные цепи: The TajGroup, 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	2	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
2	2	6	4	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3	3	6	4	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
4	4	4	2	-	Гостиничное хозяйство США в XX век
5	5	6	4	-	Развитие истории гостеприимства в России
6	6	6	4	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого:		32	20	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	2	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века
2	2	12	4	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы
3	3	12	2	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках
4	4	4	2	-	Гостиничное хозяйство США в XX век
5	5	6	4	-	Развитие истории гостеприимства в России
6	6	6	2	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
Итого:		48	16	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	20	39	-	Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	Подготовка к дискуссии Подготовка презентации Подготовка к работе в малых группах
2	2	20	39	-	Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	Подготовка к презентации Подготовка к устному опросу
3	3	20	39	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках	Подготовка к дискуссии Подготовка к работе в малых группах Подготовка презентации
	1-3	36	9	-	Экзамен	Подготовка к экзамену

4	4	17	27	-	Гостиничное хозяйство США в XX век	Подготовка презентации Подготовка к дискуссии Подготовка к работе в малых группах
5	5	16	27	-	Развитие истории гостеприимства в России	Подготовка к выполнению контрольной работы Подготовка к устному опросу
6	6	16	27	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	Подготовка презентации Подготовка к дискуссии
	4-6	27	9	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
Итого:		172	216	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

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, апарт-отелей, гостевых отелей, «Badandbreakfast», 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 (для ЗФО)

7.1. Методические указания для выполнения контрольных работ.

Контрольная работа: методические рекомендации по выполнению контрольных работ для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) заочной формы обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор Белоножка М.Л.; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 22 с.

7.2. Тематика контрольных работ

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 Мйditerrанье, Accor, LeMйridien, GrupoSol.
5. Характеристика Индийских гостиничных цепей: TheTajGroup, Oberoi.
6. ХарактеристикаАзиатскихгостиничныхцепей: 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 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	10

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
	XVIII - XX веках».	
	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
	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

8.3. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.3, 8.4.

Таблица 8.3

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
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	10

	индустрия гостеприимства в XVIII - XX веках».	
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
	ВСЕГО	100

Таблица 8.4

№ п/п		Количество баллов
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
	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	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, 2022. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492678	ЭР	25	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	25	100	+
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. - (Высшее образование). - ЭБС "Юрайт". - ISBN 978-5-534-12533-7 : 939.00 р. - Текст : непосредственный. Режим доступа: https://www.biblio-online.ru	ЭР	25	100	+

Лист согласования

Внутренний документ "Мировая система гостеприимства_2022_43.03.03_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибик Лариса Николаевна

Документ подписал: Харитоновна Татьяна Александровна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна	Вацек Татьяна Александровна	Согласовано
	Директор института	Воронин Александр Владимирович	Харитоновна Татьяна Александровна	Согласовано
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано