

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Выборнова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.02.2023 15:17:47

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Туризм и гостиничное дело»

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

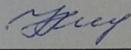
по дисциплине «Мировое гостиничное хозяйство»

для студентов специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Тольятти, 2018

Рабочая учебная программа по дисциплине «Мировое гостиничное хозяйство» включена в основную профессиональную образовательную программу специальности 43.02.10 «Туризм» решением Президиума Ученого совета

Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

Начальник учебно-методического отдела _____  Н.М. Шемендюк
28.06.2018 г.

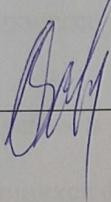
3
Рабочая учебная программа по дисциплине «Мировое гостиничное хозяйство» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по направлению подготовки 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Минобрнауки «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис» от 7 мая 2014 г. № 475

Составил ст. преп. кафедры «Туризм и гостиничное дело» Емелина И.А

Согласовано

Директор научной библиотеки  В.Н.Еремина

Согласовано

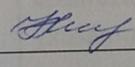
Начальник управления информатизации  В.В.Обухов

Утверждена на заседании кафедры «Туризм и гостиничное дело»

Протокол № 9 от «02» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой (разработчик)  к.филос.н., доцент Алексеева Н.Д.
(подпись)

Согласовано

начальник учебно-методического отдела  Н.М.Шемендук

« 02 » 05 2018 г.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Мировое гостиничное хозяйство», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Целью освоения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» является формирование у студентов целостного представления об организации обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения основанного на знаниях мирового опыта ведения гостиничного хозяйства.

1.2 В соответствии с основными видами деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, содержание дисциплины позволит студентам решить следующие профессиональные задачи:

- прием, размещение и выписку гостей.
- организация обслуживания гостей в процессе проживания.
- продажи гостиничного продукта.

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции
1	2
ПК 1.2	Бронировать и вести документацию
ПК 2.2	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
Знает: информационные и телекоммуникационные технологии для обеспечения процесса бронирования (ПК1.2.); основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности их обслуживания (ПК 2.2.)	лекции, практические занятия по темам 1, 2, 3, 4, 6, 9	выборочный устный опрос; обсуждение учебных вопросов; собеседование/обсуждение докладов; тесты; проверка письменных текстов докладов
Умеет: Организовывать взаимодействие гостиницы с системой бронирования (ПК-1.2.); Точно и своевременно информировать о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице с учетом кросскультурных особенностей (ПК 2.2.)	лекции, практические занятия по темам 1, 2, 3, 4, 6, 9	проверка самостоятельных письменных работ, обсуждение ошибок

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
Имеет практический опыт: введения информации о наличии мест в системах бронирования; тарифах, по которым номера предлагаются к продаже через систему интернет-бронирования, размещать информацию об отеле, его номерном фонде, другим параметрам в системе бронирования в разделе своей гостиницы; (ПК-1.2.); учета кросскультурной специфики при общении с иностранным гостем (ПК 2.2.)	Практические занятия по темам 6, 9	проверка выполнения самостоятельной работы

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин. Ее освоение осуществляется:

Очная форма обучения - 5 семестр*

Заочная форма обучения – 5 семестр

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код компетенции
Предшествующие дисциплины		
1	Экономика организации	ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 2.1.-2.4, 2.6 ПК 3.2.-3.3 ПК 4.1
2	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.2, 2.3,2.4, 3.3, 3.4
Последующие дисциплины		
1	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1.- 2.6 ПК 3.1.-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1

* Здесь и далее семестры указаны для обучающихся на базе основного общего образования. Для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, семестры соответствуют учебному плану и нормативному сроку обучения, установленному ФГОС.

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Виды занятий	очная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов	65	65

Зачетных единиц		
Лекции (час)	30	4
Практические (семинарские) занятия (час)	26	4
Лабораторные работы (час)	-	-
Самостоятельная работа (час)	9	57
Курсовой проект (работа) (+,-)	-	-
Контрольная работа (+,-)	-	-
Экзамен, семестр /час.	4	6
Дифференцированный зачет, семестр	5	5
Контрольная работа, семестр	-	-

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в академ. часах)			Средства и технологии оценки
		Лекции, час оч./ заоч.	Практические занятия, час оч./ заоч.	Самостоятельная работа, час оч./ заоч.	
1	<p>Тема 1 Понятие и этапы развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>Основное содержание</p> <p>1 Основы мирового гостиничного хозяйства: понятие, актуальность его изучения</p> <p>2 Субъекты мирового гостиничного хозяйства</p> <p>3 Этапы развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>4 Тенденции развития мирового гостиничного хозяйства</p> <p>5 Процесс глобализации мирового гостиничного хозяйства</p> <p>6 Международные стандарты обслуживания</p>	4/1	4/-	1/6	Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; создание, демонстрация презентаций; выполнение самостоятельного задания; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме; тестирование по теме
2	<p>Тема 2 Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, способы объединения гостиниц в цепь</p> <p>Основное содержание</p> <p>1 Гостиничная сеть: сущность, понятие, виды</p> <p>2 Преимущества и недостатки</p>	6/0,5	4/-	1/5	Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; выполнение самостоятельного задания; создание, демонстрация

	<p>вхождения гостиничных предприятий в цепь</p> <p>3 Управление гостиничной цепью на основе контракта на управление;</p> <p>4 Организация гостиничных цепей на основе договора франчайзинга</p>				<p>презентаций;</p> <p>письменный опрос;</p> <p>выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме; тестирование по теме</p>
3	<p>Тема 3 Национальные схемы (системы) классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>Основное содержание</p> <p>1 Классификации гостиниц и других средств размещения: понятие, подходы;</p> <p>2 Национальные классификационные схемы;</p> <p>3 Порядок классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации.</p>	2/0,5	4/1	1/6	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; решение ситуационной задачи; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме; тестирование по теме</p>
4	<p>Тема 4 Сотрудничество владельцев гостиниц с туроператорами, турагентами, предприятиями-перевозчиками</p> <p>Основное содержание</p> <p>1 Принципы и схемы взаимодействия владельцев гостиницы (хотельеров) и туроператоров</p> <p>2 Положения «Международной гостиничной конвенции касательно заключения гостиничных контрактов между владельцами гостиниц и туристскими агентами»;</p> <p>3 Положения «Соглашение и стандартный контракта между отелем и перевозчиком»</p>	4/-	2/-	1/5	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме.</p>
5	<p>Тема 5 Система владения клубным отдыхом как сектор мировой индустрии гостеприимства</p> <p>1. Система владения клубным отдыхом, ее структура и виды</p> <p>2. Роль и процедура обмена неделями в системе владения клубным отдыхом</p> <p>3. Характеристика международных обменных систем</p> <p>4. Способы приобретения недель клубного отдыха</p>	2/-	-/-	0,5/5	<p>Посещение лекций, составление глоссария, библиографии по теме.</p>
6	<p>Тема 6 Глобальные распределительные системы в гостиничном хозяйстве</p>	2/1	2/1	0,5/5	<p>Посещение лекций, практических занятий;</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исторический аспект функционирования на мировом туристическом рынке глобальных компьютерных систем бронирования 2. Принцип работы ГРС, основные связи между участниками системы 3. Процесс бронирования с помощью ГРС. 4. Характеристика зарубежных ГРС 5. Российские системы бронирования. 				<p>обсуждение учебных вопросов; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме</p>
7	<p>Тема 7 Особенности функционирования малых гостиничных предприятий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие «малая гостиница» 2 Особенности работы малых гостиничных предприятий 	2/-	2/-	1/5	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме</p>
8	<p>Тема 8 Роль национальных и международных добровольных объединений представителей индустрии гостеприимства.</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие «добровольной некоммерческой гостиничной организации» 2 Цели вхождения представителей индустрии гостеприимства в государственные и международные добровольных объединений 3 Характеристика деятельности гостиничных ассоциаций России 4 Обзор зарубежных гостиничных ассоциаций. 	2/-	2/-	1/5	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме</p>
9	<p>Тема 9 Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гостиничный продукт: понятие, стандартизация и адаптация гостиничного продукта 2. Типы культур и их коммуникативные особенности 3. Тренинговые программы гостиниц, направленные на преодоление кросскультурных проблем коммуникации <p>Сравнение ценностей персонала компаний разных стран.</p>	2/1	2/1	1/7	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; письменный опрос; выборочный устный опрос; составление глоссария, библиографии по теме</p>
10	<p>Тема 10 Гостиничное хозяйство России</p> <p>Основное содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Общая характеристика российского гостиничного сектора 2 Обзор зарубежных гостиничных сетей на российском гостиничном рынке 3 Обзор российских гостиничных цепей 	4/-	4/1	1/8	<p>Посещение лекций, практических занятий; обсуждение учебных вопросов; создание, демонстрация презентаций; выполнение самостоятельного</p>

4	Характеристика гостиничного хозяйства в регионах России				задания; письменный опрос; выборочный устный опрос;
5	Характеристика гостиничного хозяйства Самарской области				составление глоссария, библиографии по теме
Промежуточная аттестация по дисциплине		30/4	26/4	9/57	Дифференцированный зачет

4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Объем часов	Форма проведения
1	Тема 1 Понятие и этапы развития мирового гостиничного хозяйства Основное содержание	4/-	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; тестирование по теме 1; эссе на заданную тему; составление глоссария, библиографии по теме.
2	Тема 2 Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, способы объединения гостиниц в цепь	4/-	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; тестирование по теме 2; самостоятельная работа; составление глоссария, библиографии по теме.
3	Тема 3 Национальные схемы (системы) классификации гостиниц	4/1	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; тестирование по теме 3; составление глоссария, библиографии по теме.
4	Тема 4 Сотрудничество владельцев гостиниц с туроператорами, турагентами, предприятиями-перевозчиками	2/-	семинар-дискуссия; письменный опрос; индивидуальный опрос; составление глоссария, библиографии по теме.
5	Тема 5 Система владения клубным отдыхом как сектор мировой индустрии гостеприимства	-/-	-
6	Тема 6 Глобальные распределительные системы в гостиничном хозяйстве	2/-	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; составление глоссария, библиографии по теме.
7	Тема 7 Особенности функционирования малых гостиничных предприятий.	2/-	семинар-дискуссия; подготовка доклада с

			презентацией на заданную тему; письменный опрос; составление глоссария, библиографии по теме.
8	Тема 8 Роль национальных и международных добровольных объединений представителей индустрии гостеприимства.	2/-	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; составление глоссария, библиографии по теме.
9	Тема 9 Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве	2/1	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; выполнение самостоятельного задания; составление глоссария, библиографии по теме.
10	Тема 10 Гостиничное хозяйство России	4/2	семинар-дискуссия; подготовка доклада с презентацией на заданную тему; письменный опрос; эссе на заданную тему; составление глоссария, библиографии по теме.
	Итого	26/4	

4.3. Содержание лабораторных работ

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
1	2	3	4	5
ПК 1.2	Подготовка к практическим занятиям, работа с литературой и источниками (практические занятия по темам 2, 4, 6)	повторение изученного материала, углубление знаний по теме	выборочный устный опрос; обсуждение учебных вопросов; собеседование/обсуждение докладов; тесты	1/6
	Подготовка докладов по вопросам семинаров-дискуссий, (практические занятия по темам 2, 4, 6) Подготовка докладов с презентациями (практические	развернутое изложение определенной темы	собеседование/обсуждение докладов проверка письменных	2/10

	занятия №№ 2, 4, 6)		текстов докладов	
	Выполнение самостоятельных письменных работ (практическое занятие № 2,6)	самостоятельные письменные работа	проверка самостоятельных работ, обсуждение ошибок	1/8
ПК 2.2	Подготовка к практическим занятиям, работа с литературой и источниками (практические занятия по темам 1, 3, 9)	повторение изученного материала, углубление знаний по теме	выборочный устный опрос; обсуждение учебных вопросов; собеседование/обсуждение докладов; тесты	1/6
	Подготовка докладов по вопросам семинаров-дискуссий (практические занятия по темам 1, 3, 9) Подготовка докладов с презентациями (практические занятия по темам 1, 3)	развернутое изложение определенной темы	собеседование/обсуждение докладов проверка письменных текстов докладов	2/10
	Выполнение самостоятельных письменных работ (практические занятия по темам 1, 9)	самостоятельные письменные работа	проверка самостоятельных письменных работ, обсуждение ошибок	1/8
	Ситуационная задача (практическое занятие по теме 3)	Решение ситуационных задач	Обсуждение вариантов решения, оценка обоснования принятого решения	1/9
Итого				9/57

Рекомендуемая литература:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : для студентов высш. учеб. заведений по направлению подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / С. А. Быстров. - Документ Bookread2. - М. : ФОРУМ [и др.], 2016. - 431 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356#>.

2. Гаврищук, М. Внешнее управление отелем: плюсы и минусы [Текст] / М. Гаврищук // Гостинич. дело. - 2015. - № 10. - С. 48-51.

3. Ёхина, М. А. Бронирование гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. для студентов сред. учеб. заведений по специальности "Гостинич. сервис" / М. А. Ёхина. - Документ Adobe Acrobat. - М. : Академия, 2014. - 56,7 МБ, 240 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

4. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов сред. учеб. заведений по специальности 101101 "Гостинич. сервис" / Е. И.

Мазилкина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2016. - 206 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519133#>.

5. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. 101100 "Гостинич. дело" / Н. С. Родионова [и др.]. - СПб. : Триц. мост, 2014. - 349 с.

6. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н. Г. Новикова [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - М. : КноРус, 2016. - 192 с.

7. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. В. Сорокина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2014. - 303 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>.

8. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Мировое гостиничное хозяйство" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.02.11 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Соц.-культур. сервис" ; сост. И. А. Емелина. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 432 КБ, 40 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

9. Щетинина, К. И. Конкурентные позиции европейских и российских гостиничных компаний на отечественном рынке [Электронный ресурс] / К. И. Щетинина // Маркетинг услуг. - 2015. - № 2. - С. 96-108. - Документ Adobe Acrobat. - 144 КБ. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>.

Содержание заданий для самостоятельной работы

Темы докладов с презентациями

1. Обзор мирового гостиничного рынка (практическое занятие № 1)
2. Современные информационные технологии в гостиничном бизнесе (практическое занятие № 2)
3. Характеристика гостиничной цепи ... (зарубежная цепь на выбор обучающегося) (практическое занятие № 4)
4. Порядок классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации (практическое занятие № 5)
5. Принцип работы глобальной распределительной системы (практическое занятие № 8)
6. Характеристика деятельности малой гостиницы (практическое занятие № 9)
7. Характеристика деятельности ассоциации «...» (практическое занятие № 10)
8. Обзор российского гостиничного рынка (практическое занятие № 12)

Самостоятельные письменные работы

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по темам дисциплины
2. тесты по темам дисциплины 1,2,3
3. Эссе «Насколько важную роль играет гостиничное хозяйство в современной мировой экономике» (практическое занятие № 1)
4. Провести сравнительный анализ современных форм интеграции структур гостиничной индустрии (практическое занятие № 3)
5. Ввести информацию о наличии мест в системах бронирования; тарифах, по которым номера предлагаются к продаже через систему интернет-бронирования, размещать информацию об отеле, его номерном фонде, другим параметрам в системе бронирования в разделе своей гостиницы. (практическое занятие №8)
6. Разработайте рекомендации для сотрудника службы прием и размещения по общению с представителями другой культуры (практическое занятие № 11)
7. Эссе «Роль индустрии гостеприимства в современной экономике России» (практическое занятие № 13)
8. Составление глоссария по темам дисциплины
9. Составление библиографии по темам дисциплины

Ситуационные задачи

1. решение ситуационных задач на тему «Определение категории гостиницы»
(практическое занятие № 6)

Вопросы для самоконтроля

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Вопросы
1	Тема 1 Понятие и этапы развития мирового гостиничного хозяйства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Схематично отобразите процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве 2. Перечислите современные тенденции развития мирового гостиничного рынка
2	Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, способы объединения гостиниц в цепь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Как называется вид цепи, объединяющей всех сетевых партнеров, в том числе партнеров, представляющих другие бренды в рамках портфеля брендов цепи 2. Назовите причины интеграции гостиничных предприятий в цепь
3	Тема 3 Национальные схемы (системы) классификации гостиниц	<ol style="list-style-type: none"> 1. Возможно ли создание единой международной классификации гостиниц 2. Какой документ определяет порядок классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации
4	Тема 4 Сотрудничество владельцев гостиниц с туроператорами, турагентами, предприятиями-перевозчиками	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сотрудничество с туроператором на каких условиях более выгодно владельцу гостиницы? 2. На каких принципах базируется международное сотрудничество владельцев гостиниц (управляющих) с туроператорами? 3. Перечислите пункты договора между гостиницей и туристским агентством, согласно «Международной гостиничной конвенции касательно заключения гостиничных контрактов между владельцами гостиниц и туристскими агентами»
5	Тема 5 Система владения клубным отдыхом как сектор мировой индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какой способ приобретения недели клубного отдыха является экономически наиболее выгодным для покупателя? 2. Какой максимально возможный срок депонирования недели? 3. Перечислите типы обменов в системе клубного отдыха 4. За какой срок покупатель должен отправить уведомление о расторжении договора на клубный отдых в одностороннем порядке без объяснения причин?

6	Тема 6 Глобальные распределительные системы в гостиничном хозяйстве	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какая глобальная система бронирования получила наибольшее распространение в Европе? 2. Над чем получают полный контроль сотрудники гостиницы в результате подключения гостиницы к глобальной распределительной системе?
7	Тема 7 Особенности функционирования малых гостиничных предприятий.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятию «малое гостиничное предприятие» 2. Перечислите преимущества малых гостиниц перед гостиницами большого формата. Назовите с какими проблемами сталкиваются малые гостиницы в процессе работы и предложите пути их решения
8	Тема 8 Роль национальных и международных добровольных объединений представителей индустрии гостеприимства.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Может ли гостиничная ассоциация осуществлять коммерческую деятельность? 2. Перечислите характерные особенности ассоциации как формы интеграции гостиничных предприятий
9	Тема 9 Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве	<ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте модель Г. Ховстеде, которая дает специфические характеристики для культуры каждой страны в соответствии с определенной системой измерений. 2. Назовите переменные кросс-культурных проблем 3. Назовите типы культур и их коммуникативные особенности
10	Тема 10 Гостиничное хозяйство России	<ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите причины практического отсутствия в России национальных гостиничных цепей 2. Перечислите российские гостиничные цепи.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.
4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (рефераты, эссе) преподавателю.

При успешном прохождении рубежных контрольных испытаний студент может претендовать на сокращение программы промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Сценарий изучения дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» строится на основе учета нескольких важных моментов:

- очень большой объем дополнительных источников информации;
- отсутствие четкой, понятной и фиксированной терминологии, характеризующей многие основные параметры данной отрасли с точки зрения международной практики и принятых стандартов;

- в отечественной и зарубежной экономической литературе мировому гостиничному хозяйству уделяется заметно меньшее внимание, чем другим сферам мировой экономики и международных экономических отношений.

В связи с названными проблемами обучение строится следующим образом. На лекциях преподаватель дает общую характеристику рассматриваемого вопроса, различные научные концепции или позиции, которые есть по данной теме. Во время лекции рекомендуется составлять конспект, фиксирующий основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме. Во время лекционного занятия необходимо фиксировать все спорные моменты и проблемы, на которых останавливается преподаватель. Потом именно эти аспекты станут предметом самого пристального внимания и изучения на практических занятиях.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - лекции, практические занятия, консультации (в том числе индивидуальные), в том числе проводимые с применением дистанционных технологий. В процессе изучения дисциплины используются инновационные образовательные технологии в форме слайд-лекций.

Инновационные образовательные технологии

Вид образовательных технологий, средств передачи знаний, формирования умений и практического опыта	№ темы
Слайд-лекции	<p>Тема 1. Основы мирового гостиничного хозяйства: понятие, субъекты, этапы и тенденции развития</p> <p>Тема 2. Гостиничная цепь: понятие, виды, способы объединения гостиниц в цепь</p> <p>Тема 4. Сотрудничество владельцев гостиниц с туроператорами, турагентами, предприятиями-перевозчиками</p> <p>Тема 10. Гостиничное хозяйство России.</p>

На лекционных и практических (семинарских) занятиях вырабатываются навыки и умения обучающихся по применению полученных знаний в конкретных ситуациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью. По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

В начале семестра студентам необходимо ознакомиться с технологической картой дисциплины, выяснить, какие результаты освоения дисциплины заявлены (знания, умения, практический опыт). Для успешного освоения дисциплины студентам необходимо выполнить задания, предусмотренные рабочей учебной программой дисциплины и пройти контрольные точки в сроки, указанные в технологической карте (раздел 11). От качества и полноты их выполнения будет зависеть уровень сформированности компетенции и оценка текущей успеваемости по дисциплине. По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации.

Списки учебных пособий, научных трудов, которые студентам следует прочесть и законспектировать, темы практических занятий и вопросы к ним, вопросы к экзамену (зачету) и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом комплексе.

Регулярное посещение аудиторных занятий не только способствует успешному овладению знаниями, но и помогает организовать время, т.к. все виды учебных занятий распределены в семестре планомерно, с учетом необходимых временных затрат.

Результативность работы студентов во многом определяется наличием активных методов ее контроля. Существуют следующие виды контроля:

- входной контроль знаний и умений студентов при начале изучения очередной дисциплины;
- текущий контроль, то есть регулярное отслеживание уровня усвоения материала на лекциях, практических и лабораторных занятиях;
- самоконтроль, осуществляемый студентом в процессе изучения дисциплины при подготовке к контрольным мероприятиям;
- итоговый контроль по дисциплине в виде дифференцированного зачета;
- контроль остаточных знаний и умений спустя определенное время после завершения изучения дисциплины.

Входной контроль знаний и умений студентов при начале изучения очередной дисциплины осуществляется в форме устного опроса.

Формы текущего контроля знаний:

- обсуждение учебных вопросов;
- собеседование/обсуждение докладов;
- тестирование.

Формы контроля самостоятельной работы студентов: выборочный устный опрос; обсуждение учебных вопросов; проверка глоссария и библиографии по темам дисциплины; собеседование/обсуждение докладов; проверка содержания текстов докладов; проверка самостоятельных письменных работ; обсуждение ошибок; обсуждение вариантов решения ситуационных задач; оценка обоснования принятого решения.

Вопросы к зачету

1. Основы мирового гостиничного хозяйства: понятие, этапы его развития
2. Участники мирового гостиничного рынка
3. Основные тенденции развития мирового гостиничного хозяйства
4. Процесс глобализации мирового гостиничного хозяйства
5. Система владения клубным отдыхом как сектор мировой индустрии гостеприимства
6. Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, преимущества и недостатки
7. Характеристика крупнейших гостиничных групп
8. Виды гостиничных цепей
9. Сущность и виды гостиничных консорциумов
10. Сущность, понятие, виды и формы франчайзинга в гостиничном бизнесе
11. Схема взаимодействия сторон по договору франчайзинга в гостиничном бизнесе
12. Проблемы развития франчайзинга в России
13. Сущность управления гостиницей на основе контракта на управление, содержание контракта
14. Права и обязанности управляющей компании. Виды вознаграждения управляющей компании
15. Преимущества и недостатки организации гостиничного бизнеса на основе договора франчайзинга и контракта на управление
16. Национальные схемы классификации гостиниц: понятие, цели, группы
17. Характеристика национальных классификационных схем
18. Кросскультурные проблемы в мировом гостиничном хозяйстве
19. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями в РФ
20. Схемы взаимоотношений гостиницы и туроператора, связанные с переносом риска продаж с владельца гостиницы на туроператора
21. Схемы взаимоотношений гостиницы и туроператора, не связанные с переносом риска продаж с владельца гостиницы на туроператора
22. Общие правила заключения гостиничных контрактов «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»

23. Правила заключения гостиничных контрактов по предоставлению гостиничных услуг индивидуальным клиентам «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»
24. Правила заключения гостиничных контрактов по предоставлению гостиничных услуг группам туристов «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами»
25. Гостиничная ассоциация: понятие, особенности, цели вхождения в нее гостиничного предприятия
26. Особенности функционирования малых гостиниц
27. Современное состояние, проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии в России
28. Гостиничные цепи на российском рынке

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических (семинарских) занятиях

Практическое занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно-теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы, которое формирует практические умения. В процессе занятия обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют одну или несколько практических работ.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- обсуждение вопросов в аудитории, разделенной на группы 6 - 8 обучающихся либо индивидуальных;
- выполнение контрольных работ;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

При подготовке к практическому занятию обязательно требуется изучение дополнительной литературы по теме занятия. Без использования нескольких источников информации невозможно проведение дискуссии на занятиях, обоснование собственной позиции, построение аргументации.

Если обсуждаемый аспект носит дискуссионный характер, следует изучить существующие точки зрения и выбрать тот подход, который вам кажется наиболее верным. При этом следует учитывать необходимость обязательной аргументации собственной позиции. Во время практических занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении самостоятельных работ.

Содержание заданий для практических занятий

ТЕМА 1. ПОНЯТИЕ И ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА (4 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 1;
2. доклады с презентациями на темы: «Обзор мирового гостиничного рынка», «Современные информационные технологии в гостиничном бизнесе».
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - мировое гостиничное хозяйство: понятие, этапы становления;
 - субъекты мирового гостиничного рынка;
 - углубление специализации в мировом гостиничном бизнесе;
 - информатизация мирового гостиничного бизнеса;

- процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве;
 - региональное распределение мирового гостиничного фонда.
4. эссе «Насколько важную роль играет гостиничное хозяйство в современной мировой экономике»
 5. тестирование по теме

ТЕМА 2. ГОСТИНИЧНАЯ ЦЕПЬ: СУЩНОСТЬ, ПОНЯТИЕ, ВИДЫ. СПОСОБЫ ОБЪЕДИНЕНИЯ ГОСТИНИЦ В ЦЕПЬ (4 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 2;
2. доклады с презентациями на тему «Характеристика гостиничной сети... (зарубежная цепь на выбор обучающегося)»
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - понятие «гостиничная цепь»;
 - виды гостиничных цепей;
 - причины интеграции гостиничных предприятий в цепь;
 - преимущества и недостатки интеграции гостиниц в гостиничные цепи;
 - сущность консорциума, его виды;
 - характеристика деятельности консорциумов REZolutions Inc., Leading Hotels of the World, Preferred Hotels Worldwide и т.д.;
 - сущность управления гостиницей на основе контракта на управление;
 - понятие, сущность франчайзинга;
 - франчайзинг в мировой гостиничной индустрии;
 - возможные недостатки в деятельности гостиниц при работе на условиях франчайзинга;
 - проблемы сдерживания развития франчайзинга в российском гостиничном бизнесе и пути их решения;
4. самостоятельная работа «Сравнительный анализ современных форм интеграции структур гостиничной индустрии»
5. тестирование по теме

ТЕМА 3. НАЦИОНАЛЬНЫЕ СХЕМЫ (СИСТЕМЫ) КЛАССИФИКАЦИИ ГОСТИНИЦ И ДРУГИХ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ (4 часа)

2. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 3;
3. доклады с презентациями на тему: «Порядок классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации»
4. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - подходы к классификации;
 - проблема создания единой международной классификации гостиниц;
 - классификация гостиниц в США, Швеции, Великобритании, Германии и др. странах мира.
5. решение ситуационных задач на тему «Определение категории гостиницы»
6. тестирование по теме.

ТЕМА 4. СОТРУДНИЧЕСТВО ВЛАДЕЛЬЦЕВ ГОСТИНИЦ С ТУРОПЕРАТОРАМИ, ТУРАГЕНТАМИ, ПРЕДПРИЯТИЯМИ-ПЕРЕВОЗЧИКАМИ (2 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 4;
2. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - принципы взаимодействия отельеров и туроператоров
 - схемы сотрудничества владельцев гостиницы (отельеров) с туроператорами

3. индивидуальный опрос по документам: «Положения «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов между владельцами гостиниц и турагентами», «Взаимоотношения отеля и предприятия-перевозчика».

ТЕМА 6. ГЛОБАЛЬНЫЕ РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ (2 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 6;
2. доклады с презентациями на тему: «Принцип работы глобальной распределительной системы»
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - технология бронирования номеров/мест в гостинице с помощью Интернет;
 - понятие, характеристика и назначение компьютерных систем бронирования;
 - характеристика системы бронирования AMADEUS;
 - характеристика системы бронирования GALILEO;
 - характеристика системы бронирования WORLDSPAN;
 - характеристика системы бронирования SABRE;
 - обзор зарубежных систем бронирования;
 - российские компьютерные системы бронирования.
 - технология выбора системы бронирования.
4. провести сравнительный анализ условий подключения и работы в системах бронирования
5. ввести информацию о наличии мест в системах бронирования; тарифах, по которым номера предлагаются к продаже через систему интернет-бронирования, размещать информацию об отеле, его номерном фонде, другим параметрам в системе бронирования в разделе своей гостиницы

ТЕМА 7. ОСОБЕННОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ МАЛЫХ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ (2 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 7;
2. доклады с презентациями на тему: «Характеристика деятельности малой гостиницы»
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - преимущества малых гостиничных предприятий
 - проблемы функционирования малых гостиничных предприятий

ТЕМА 8. РОЛЬ НАЦИОНАЛЬНЫХ И МЕЖДУНАРОДНЫХ ДОБРОВОЛЬНЫХ ОБЪЕДИНЕНИЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА (2 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 8;
2. доклады с презентациями на тему: «Характеристика деятельности ассоциации «...»
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - понятие «добровольной некоммерческой гостиничной организации»;
 - цели вхождения представителей индустрии гостеприимства в национальные и международные добровольных объединений;
 - характеристика деятельности международных ассоциаций;
 - характеристика направлений деятельности международных и национальных добровольных некоммерческих гостиничных организаций (Международной Гостиничной Ассоциации, IHRA - International Hotel & Restaurant Association, AH&MA - американской ассоциация отелей и мотелей, HOTREC – европейской конфедерации ассоциаций гостиниц и ресторанов, Swedish Hotel & Restaurant Association - Шведской Ассоциации Гостиниц и Ресторанов, Британской Гостиничной Ассоциации, Российской Гостиничной Ассоциации и др.);

- содержание Международных гостиничных правил.

ТЕМА 9. КРОССКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ В МИРОВОМ ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ (2 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме 9;
2. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - стандартизация и адаптация гостиничного продукта;
 - типы культур и их коммуникативные особенности;
 - тренинговые программы гостиниц, направленные на преодоление кросскультурных проблем коммуникации;
 - сравнение ценностей персонала компаний разных стран.
3. Разработайте рекомендации для сотрудника службы прием и размещения по общению с представителями другой культуры

ТЕМА 10. ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО РОССИИ (4 часа)

1. письменный опрос, состоящий из трех вопросов по теме № 10;
2. доклады с презентациями на тему: «Обзор российского гостиничного рынка»
3. устное обсуждение по следующим вопросам:
 - современное состояние российского гостиничного хозяйства
 - перспективы развития гостиничного бизнеса в России
 - опыт создания российских гостиничных цепей
 - российские управляющие компании
 - гостиничная база Москвы и Санкт-Петербурга
 - ситуация на рынке индустрии гостеприимства: гостиницы в регионах
 - характеристика индустрии гостеприимства Самарской области
 Эссе «Роль индустрии гостеприимства в современной экономике России»

6.2. Методические указания для выполнения контрольных работ (при наличии)

Контрольная работа по дисциплине учебным планом не предусмотрена.

6.3. Методические указания для выполнения курсовых работ (проектов)

Курсовая работа (проект) по дисциплине учебным планом не предусмотрена.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций и результаты освоения дисциплины, представлены следующими компонентами:

Код оцениваемой компетенции и (или ее части)	Тип контроля (текущий, промежуточный)	Вид контроля (устный опрос, письменный ответ, понятийный диктант, компьютерный тест, др.)	Количество Элементов (количество вопросов, заданий), шт.
ПК-1.2	текущий	обсуждение учебных вопросов письменный опрос из 3-х вопросов по теме дисциплины индивидуальный устный опрос составление глоссария	35; 6; 1; 6;

		составление библиографии обсуждение докладов самостоятельная работа тестирование	6; 5; 3; 3 теста по 10 вопросов
		решение ситуационных задач	1
ПК-2.2	<i>текущий</i>	обсуждение учебных вопросов письменный опрос из 3-х вопросов по теме дисциплины составление глоссария составление библиографии обсуждение докладов самостоятельная работа	13; 2; 2; 2; 1; 2
	<i>промежуточный</i>	<i>тест</i>	1-100

7.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства (перечень вопросов, заданий и др.)
ПК-1.2 Бронировать и вести документацию	
Знает: информационные и телекоммуникационные технологии для обеспечения процесса бронирования	Тестовые задания по дисциплине (ФОС, тестовые вопросы 1-25) индивидуальный опрос по положениям «Международной гостиничной конвенции касательно заключения контрактов между владельцами гостиниц и турагентами» Устное обсуждение учебных вопросов Обсуждение докладов
Умеет: Организовывать взаимодействие гостиницы с системой бронирования	Самостоятельная работа (ФОС задание 1.2.1, 1.2.2)
Имеет практический опыт: введения информации о наличии мест в системах бронирования; тарифах, по которым номера предлагаются к продаже через систему интернет-бронирования, размещать информацию об отеле, его номерном фонде, другим параметрам в системе бронирования в разделе своей гостиницы	Самостоятельная работа (ФОС задание 1.2.3)
ПК-2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах	

<p>Знает: основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности их обслуживания</p>	<p>Тестовые задания по дисциплине (ФОС, тестовые вопросы 25-50) Устное обсуждение учебных вопросов Обсуждение докладов Проверка эссе</p>
<p>Умеет: Точно и своевременно информировать о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице с учетом кросскультурных особенностей</p>	<p>Самостоятельная работа (ФОС задание 2.2.1)</p>
<p>Имеет практический опыт: учета кросскультурной специфики при общении с иностранным гостем</p>	<p>Решение ситуационных задач (ФОС задание 2.2.2)</p>

7.2. Методические рекомендации к определению процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Рабочая учебная программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (далее – задания). Задания по каждой компетенции, как правило, не должны повторяться.

Требования по формированию задания на оценку ЗНАНИЙ:

- обучающийся должен воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;
- применяются средства оценивания компетенций: тестирование, вопросы по основным понятиям дисциплины и т.п.

Требования по формированию задания на оценку УМЕНИЙ:

- обучающийся должен решать типовые задачи (выполнять задания) на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;
- применяются следующие средства оценивания компетенций: простые ситуационные задачи (задания) с коротким ответом или простым действием, упражнения, задания на соответствие или на установление правильной последовательности, эссе и другое.

Требования по формированию задания на оценку навыков и (или) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- обучающийся должен решать усложненные задачи (выполнять задания) на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в определенных ситуациях;
- применяются средства оценивания компетенций: задания требующие многошаговых решений как в известной, так и в нестандартной ситуациях, задания, требующие поэтапного решения и развернутого ответа, ситуационные задачи, проектная деятельность, задания расчетно-графического типа. Средства оценивания компетенций выбираются в соответствии с заявленными результатами обучения по дисциплине.

Процедура выставления оценки доводится до сведения обучающихся в течение месяца с начала изучения дисциплины путем ознакомления их с технологической картой дисциплины, которая является неотъемлемой частью рабочей учебной программы по дисциплине.

В результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования по дисциплине студенту начисляются баллы по шкале, указанной в рабочей учебной программе по дисциплине.

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Успешность усвоения дисциплины характеризуется качественной оценкой на основе листа оценки сформированности компетенций, который является приложением к зачетно-экзаменационной ведомости при проведении промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания компетенций

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует *повышенному уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует *пороговому уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается несформированной, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не демонстрирует необходимых умений, доля невыполненных заданий, предусмотренных рабочей учебной программой составляет 55 %, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует *допороговому уровню*.

Шкала оценки уровня освоения дисциплины

Качественная оценка может быть выражена: в процентном отношении качества усвоения дисциплины, которая соответствует баллам, и переводится в уровневую шкалу и оценки «отлично» / 5, «хорошо» / 4, «удовлетворительно» / 3, «неудовлетворительно» / 2, «зачтено», «не зачтено». Преподаватель ведет письменный учет текущей успеваемости студента в соответствии с технологической картой по дисциплине.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности компетенций

Шкалы оценки уровня сформированности компетенции (й)		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
<i>Уровневая шкала оценки компетенций</i>	<i>100 балльная шкала, %</i>	<i>100 балльная шкала, %</i>	<i>5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл</i>	<i>недифференцированная оценка</i>
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Гражданский кодекс РФ. Часть вторая [Электронный ресурс] : от 26.01.1996 № 14-ФЗ : (ред. от 18.04.2018 N 67-ФЗ) // КонсультантПлюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Гл. 54. Коммерческая концессия.
2. Российская Федерация. Постановление Правительства РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации [Электронный ресурс] : утв. постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

Основная литература:

3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : для студентов высш. учеб. заведений по направлению подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / С. А. Быстров. - Документ Bookread2. - М. : ФОРУМ [и др.], 2016. - 431 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356#>.
4. Ёхина, М. А. Бронирование гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. для студентов сред. учеб. заведений по специальности "Гостинич. сервис" / М. А. Ёхина. - Документ Adobe Acrobat. - М. : Академия, 2014. - 56,7 МБ, 240 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.
5. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов сред. учеб. заведений по специальности 101101 "Гостинич. сервис" / Е. И. Мазилкина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2016. - 206 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519133#>.
6. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. В. Сорокина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2014. - 303 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>.

Дополнительная литература:

7. Абабков, Ю. Н. Маркетинг в туризме [Электронный ресурс] : учеб. для вузов по направлению подгот. "Экономика и упр. на предприятии туризма" / Ю. Н. Абабков, М. Ю. Абабкова, И. Г. Филиппова ; под ред. Е. И. Богданова. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 213 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484840>.
8. Баумгартен, Л. В. Разработка гостиничного продукта на основе многоуровневого маркетингового подхода [Электронный ресурс] / Л. В. Баумгартен // Маркетинг в России и за рубежом. - 2015. - № 3. - С. 85-95. - Документ Adobe Acrobat. - Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/browse/doc/44734530>.
9. Гавришук, М. Внешнее управление отелем: плюсы и минусы [Текст] / М. Гавришук // Гостинич. дело. - 2015. - № 10. - С. 48-51.
10. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. 101100 "Гостинич. дело" / Н. С. Родионова [и др.]. - СПб. : Триц. мост, 2014. - 349 с.
11. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н. Г. Новикова [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - М. : КноРус, 2016. - 192 с.
12. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Учебник [Текст] : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. И. Потапова. - М. : Академия, 2015. - 320 с.
13. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Мировое гостиничное хозяйство" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.02.11 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Соц.-культур. сервис" ; сост. И. А. Емелина. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 432 КБ, 40 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

14. Щетинина, К. И. Конкурентные позиции европейских и российских гостиничных компаний на отечественном рынке [Электронный ресурс] / К. И. Щетинина // Маркетинг услуг. - 2015. - № 2. - С. 96-108. - Документ AdobeAcrobat. - 144 КБ. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы

1. ГАО Москва [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gaomoskva.ru. - Загл. с экрана.
2. Гостиничный бизнес в России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.prohotel.ru. - Загл. с экрана.
3. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.
4. Турбизнес [Электронный ресурс] : турист. бизнес для профессионалов. - Режим доступа: www.tourbus.ru. - Загл. с экрана.
5. Туризм и гостиничное хозяйство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.oturbiznese.ru. - Загл. с экрана.
6. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>. - Загл. с экрана.
7. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
1	Операционная система Microsoft Windows XP/Vista/7 Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point,	Операционная система Текстовый редактор программа для работы с электронными таблицами программа подготовки презентаций и просмотра презентаций	создание, просмотр и редактирование текстовых документов обработка статистической информации подготовка и демонстрация презентаций
2	Консультант+	компьютерная справочная правовая система	поиск и работа с правовой информацией

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация программы дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности требует наличие учебного кабинета, укомплектованного специализированной мебелью, техническими средствами обучения и наглядными пособиями, служащими для представления учебной информации.

11. Примерная технологическая карта дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство»

Факультет среднего профессионального образования
кафедра «Туризм и гостиничное дело»

преподаватель Емелина И.А, специальность 43.02.11 «Гостиничное дело» 5 семестр
(дифференцированный зачет)

№	Вид контрольных работ	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контрольную точку	неделя	Срок прохождения контрольных точек														Зачетно-экзаменационная сессия				
					сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь					
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	
I	Обязательные		№ практического занятия		1		2	3	4		5	6	7		8	9	10		11	12	13		
1.1	Устные ответы на вопросы	9	3		+			+				+		+		+	+	+			+	+	
1.2	Выполнение самостоятельных работ	7	3		+			+					+		+	+					+		+
1.3	Выполнение тестовых заданий по темам дисциплины	3	5					+		+				+									
1.4	письменный опрос по темам дисциплины	9	1		+			+				+		+		+	+	+			+	+	
1.4	Доклады с презентацией	3	6					+		+					+	+	+						+
1.6	Решение ситуационных заданий	1	4										+										
1.7	Составление глоссария	1	3																				+
1.8	Составление библиографии	1	3																				+
II	Форма контроля																						Диф. зачет

