

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«Мировые практики в гостиничной деятельности»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Название дисциплины (модуля)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

Ст.преподаватель М.В.Камшечко

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№1 от 31.08.2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (*модулю*), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

2. Структура дисциплины (*модуля*)

3. Содержание дисциплины (*модуля*)

4. Образовательные технологии**5. Оценка планируемых результатов обучения**

5.1. Система оценивания

5.2. Критерии выставления оценок

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

6.1. Список источников и литературы

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (*модуля*)**8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов****9. Методические материалы**

9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

9.3. Иные материалы

Приложения

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины:

дать основы знаний в области развития ресторанным-гостиничного бизнеса за рубежом, правил предоставления гостиничных услуг ведущими международными гостиничными корпорациями, систем управления в международном ресторанным-гостиничном бизнесе, информационных технологий управления гостиницей и рестораном за рубежом.

Задачи дисциплины:

изучение специфики деятельности гостиничных цепей в дальнем зарубежье, тенденций и принципов построения ресторанным-гостиничных сетей за рубежом, специфики развития ресторанного бизнеса в международной практике, приобретение умений и навыков в области применения и развития методов информационных технологий, процессов бронирования через Интернет, актуальных для международной практики в сфере ресторанным-гостиничного бизнеса, самостоятельного творческого использования теоретических знаний при прогнозировании развития гостиничных комплексов за рубежом, базируясь на принципах построения ресторанным-гостиничных сетей, формирование нового организационного мышления в связи с тем, что при изучении материала постоянно обращается внимание на его прикладной характер, показывается где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности, изучение требований к профессиональному поведению работников ресторанным-гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику в соответствии с международными стандартами обслуживания.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.	Знать: методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационноуправленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-

		<p>процессов в практической деятельности организаций</p> <p>Уметь:</p> <p>работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для</p>
--	--	---

		<p>организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности</p>
<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационноуправленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и</p>

		<p>самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных</p>
--	--	--

		<p>ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности</p>
		<p>Знать: методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационноуправленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной</p>

		<p>деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками</p>
--	--	---

		стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности
<p>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>	<p>Знать: методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационноуправленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности,</p>

		<p>анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности</p>
--	--	---

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Мировые практики в гостиничной деятельности**» **Б1.О.22** является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в базовую/вариативную часть Блока Б1 «Дисциплины». по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 1 курса (1 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

2. Структура дисциплины (модуля)

Структура дисциплины (модуля) для очной формы обучения

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 114 часов, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 42 ч самостоятельная работа обучающихся 72 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная					Самостоятель-ная работа	
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточ-ная аттестация		
1	Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства.	1	2	3				9	Фронтальный опрос
2	Международные гостиничные цепи.	1	3	3				9	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
3	Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах	1	2	3				9	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
4	Назначение гостиниц в	1	2	3				9	Обсуждение докладов,

	международной практике и размещение их в планировочной структуре города.								проверка рабочей тетради, опрос
5	Типологическая характеристика гостиниц	1	2	3				9	Проверка рабочей тетради. Опрос.
6	Ресторанное дело в зарубежных странах	1	2	3				9	Опрос, проверка рабочей тетради.
7	Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах	1	3	3				9	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
8	Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом	1	2	3				9	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
	Зачет с оценкой	1							<i>Опрос по билетам</i>
	итого:		18	24				72	

3. Содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства.	<p>Пять периодов развития гостиничного хозяйства с древних времен до настоящего времени. Современные гостиничные корпорации Европы и США. Гостиница как общее рыночное понятие. Политика, философия и стратегия гостиничных предприятий за рубежом. Наиболее интересные концепции гостиниц в мировой практике</p>
2	Международные гостиничные цепи.	<p>Понятие гостиничной цепи. Модели организации гостиничного дела. Преимущества международных гостиничных цепей. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Холидей корпорейшинл, Бест Уэстин Интернешнл, Шератон Корпорейшн, Мариотт Корпорейшн, Хилтон Хотел Корпорейшн, Хайят Хотел Корпорейшнл. Объединения отелей в цепи на условиях франчайзинга. Структура типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний. Основные преимущества и недостатки франчайзинга. Анализ экономических условий франчайзинга. Управленческие кампании в международном гостиничном бизнесе. Независимые объединения на примере наиболее известной на мировом рынке ассоциации Leading Hotels of the World. Основные преимущества независимых отелей.</p>
3	Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах	<p>Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры топменеджмента. Ресурсы как объект управления в логистических системах управления гостиницами за рубежом. Предпосылки необходимости использования в мировом гостиничном бизнесе новых инструментов и методов организации управленческих воздействий на потоковые</p>

		<p>процессы.</p> <p>Основные группы информационных потоков гостиницы. Организационная структура логистической системы управления гостиничным предприятием за рубежом.</p> <p>Формирование узлов пересечения информационных и финансовых потоков в результате совмещения логистической системы с организационной структурой. Создание системы управления гостиницей: базовой логистической и операционной части.</p>
4	<p>Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города</p>	<p>Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов.</p> <p>Основные требования, предъявляемые к выбору участка. Типы застроек: централизованная, блочная, павильонная, смешанная, их преимущества и недостатки.</p> <p>Объемнопланировочные решения наиболее интересных мировых проектов в ресторанно-гостиничной индустрии.</p> <p>Новые гостиницы в США, Германии, Италии, Скандинавии.</p>
5	<p>Типологическая характеристика гостиниц</p>	<p>Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда, по целевому рынку, по уровню комфорта.</p> <p>Характеристика двух основных классификационных групп – «Европейский» тип, в основу которого положена французская национальная система и балльная оценка, в основе которой лежит индийская национальная система, которая преобладает в развивающихся странах Азии и Африки.</p> <p>Общие сведения о классификации гостиниц в Германии. Условия для принятия участия в классификации и последовательность её проведения. Классификация гостиниц в странах СНГ. Основные типы гостиниц: общего типа, курортные и туристские.</p> <p>Отличительные особенности и характеристика пакетов их гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе</p>
6	<p>Ресторанное дело в зарубежных странах.</p>	<p>Содержание и функции ресторанного бизнеса.</p> <p>Развитие ресторанного бизнеса в международной практике. Оборот международных ресторанных рынков.</p>

		<p>Лидеры международного ресторанного рынка. Виды обслуживания на предприятиях питания. Особенности питания гостей из разных стран. Специфика ресторанов и баров в ведущих гостиничных корпорациях.</p> <p>Обслуживание в номерах, приемы, вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками.</p> <p>Организация и укомплектование персоналом</p>
7	<p>Информационные технологии управления в ресторано-гостиничном бизнесе в зарубежных странах</p>	<p>Гостиничная АСУ. Основные виды. Рынок автоматизированных систем управления. Взаимодействие гостиничных систем. Особенности функционирования АСУ в отелях. Планирование автоматизации гостиницы. Структура и основные информационные потоки системы «Эдельвейс / Medallion», созданной для швейцарских отелей. Основные этапы бронирования номеров через Интернет. Автоматизация управления гостиницей. Автоматизированные системы управления рестораном</p>
8	<p>Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом</p>	<p>Зарубежная практика строительства гостиниц. Тенденции в международной практике включения в состав гостиниц общественных, культурных и деловых центров. Характеристика гостиничных комплексов такого рода на примере «Хайетт Редженсон» в Атланте (США), «Икитуури-Конгресс-центр» (Финляндия), «Никко» (Германия). Проникновение иностранного капитала в гостиничный бизнес. Взаимосвязь развития туризма и гостиничного бизнеса. Влияние глобальной экономической интеграции стран как в Европе так и на Американском континенте на развитие индустрии гостеприимства. Критерии эффективности работы гостиниц. Финансовая и внутренняя перспектива гостиничного бизнеса. Новые подходы к изучению перспектив. Перспективы для клиентов.</p>

4. Образовательные технологии

<i>№ п/ п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Виды учебной работы</i>	<i>Информационные и образовательные технологии</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
1.	Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства.	Лекция 1-2 Семинар 1-3 Самостоятельная работа	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением доклада Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Международные гостиничные цепи.	Лекция 3-5 Семинар 4-6 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

3.	Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах.	<p><i>Лекция 6-7</i></p> <p><i>Семинар 7-9</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Проблемная лекция</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>
4.	Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города	<p><i>Лекция 8-9</i></p> <p><i>Семинар 10-12</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>
5	Типологическая характеристика гостиниц	<p><i>Лекция 10-11</i></p> <p><i>Семинар 13-15</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почт</i></p>

6	Ресторанное дело в зарубежных странах.	Лекция 12-13 Семинар 16-18 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
7	Информационные технологии управления в ресторанным гостиничном бизнесе в зарубежных странах	Лекция 14-16 Семинар 19-21 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
8	Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом	Лекция 17-18 Семинар 22-24 Самостоятельная работа	Проблемная лекция Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Система оценивания может быть представлена как в текстовой, так и в табличной форме.

Форма контроля	Макс. количество баллов
-----------------------	--------------------------------

	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	20 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- тестирование	10 баллов	10 баллов
- контрольная работа	10 баллов	10 баллов
- выступление с докладом	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация зачет с оценкой		40 баллов
Итого за семестр зачёт с оценкой		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
82-68/ С	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Пример тематики рефератов

Тема 1. Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства

1. Пять периодов развития гостиничного хозяйства с древних времен до настоящего времени.
2. Современные гостиничные корпорации Европы
3. Современные гостиничные корпорации США.
4. Гостиница как общее рыночное понятие.
5. Политика, философия и стратегия гостиничных предприятий за рубежом.
6. Наиболее интересные концепции гостиниц в мировой практике

Тема 2. Гостиничные цепи в дальнем зарубежье

1. Понятие международной гостиничной цепи.
2. Модели организации гостиничного дела.
3. Преимущества международных гостиничных цепей.
4. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Холидей корпорейшинл
5. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Бест Уэстин Интернешнл
6. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Шератон Корпорейшн
7. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Мариотт Корпорейшн
8. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хилтон Хотел Корпорейшн
9. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хайят Хотел Корпорейшнл.
10. Объединения отелей в цепи на условиях франчайзинга.
11. Структура типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний.
12. Управленческие кампании в международном гостиничном бизнесе.

13. Независимые объединения на примере наиболее известной на мировом рынке ассоциации Leading Hotels of the World.

14. Основные преимущества независимых отелей.

Тема 3. Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах

1. Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зарубежной практике в зависимости от структуры топ-менеджмента.

2. Ресурсы как объект управления в логистических системах управления гостиницами за рубежом.

3. Предпосылки необходимости использования в мировом гостиничном бизнесе новых инструментов и методов организации управленческих воздействий на потоковые процессы.

4. Основные группы информационных потоков гостиницы в зарубежной практике.

5. Организационная структура логистической системы управления гостиничным предприятием за рубежом.

6. Формирование узлов пересечения информационных и финансовых потоков в результате совмещения логистической системы с организационной структурой гостиницы в зарубежной практик.

Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города

1. Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов за рубежом.

2. Основные требования, предъявляемые к выбору участка в зарубежной практике.

3. Типы застроек гостиниц за рубежом: централизованная, блочная, павильонная, смешанная, их преимущества и недостатки.

4. Объемно-планировочные решения наиболее интересных мировых проектов в ресторанно-гостиничной индустрии.

5. Новые гостиницы в США

6. Новые гостиницы в Германии

7. Новые гостиницы в Италии.

8. Новые гостиницы в Скандинавии.

Тема 5. Типологическая характеристика гостиниц

1. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда

2. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье по целевому рынку

3. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье по уровню комфорта.

4. Характеристика одной из двух основных классификационных групп –

«Европейский» тип, в основу которого положена французская национальная система

5. Характеристика одной из двух основных классификационных групп – балльная

оценка, в основе которой лежит индийская национальная система, преобладающая в развивающихся странах Азии и Африки.

6. Общие сведения о классификации гостиниц в Германии.

7. Условия для принятия участия гостиниц в классификации за рубежом и последовательность её проведения.

8. Классификация гостиниц в странах СНГ.
9. Основные типы гостиниц: общего типа, курортные и туристские.
10. Отличительные особенности и характеристика пакетов их гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе.

Тема 6. Ресторанное дело в зарубежных странах

1. Содержание и функции ресторанного бизнеса в зарубежной практике.
2. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике.
3. Оборот международных ресторанных рынков.
4. Лидеры международного ресторанного рынка.
5. Виды обслуживания на предприятиях питания за рубежом.
6. Особенности питания гостей из разных стран (на выбор студента).
7. Специфика ресторанов и баров в ведущих гостиничных корпорациях.
8. Обслуживание в номерах в ведущих гостиничных корпорациях
9. Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками в ведущих гостиничных корпорациях.
10. Организация и укомплектование персоналом в ведущих гостиничных корпорациях

Тема 7. Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах

1. Гостиничная АСУ в ведущих гостиничных корпорациях.
2. Рынок автоматизированных систем управления.
3. Взаимодействие гостиничных систем.
4. Особенности функционирования АСУ в ведущих гостиничных корпорациях.
5. Планирование автоматизации гостиницы.
6. Структура и основные информационные потоки системы «Эдельвейс / Medallion», созданной для швейцарских отелей.
7. Основные этапы бронирования номеров через Интернет.
8. Автоматизация управления гостиницей.
9. Автоматизированные системы управления рестораном.

Тема 8. Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом

1. Зарубежная практика строительства гостиниц.
2. Тенденции в международной практике включения в состав гостиниц общественных, культурных и деловых центров.
3. Характеристика гостиничных комплексов такого рода на примере «Хайетт Редженсон» в Атланте (США)
4. Характеристика гостиничных комплексов такого рода на примере «ИкитууриКонгресс-центр» (Финляндия)
5. Характеристика гостиничных комплексов такого рода на примере «Никко» (Германия).
6. Проникновение иностранного капитала в гостиничный бизнес.
7. Взаимосвязь развития международного туризма и гостиничного бизнеса.
8. Влияние глобальной экономической интеграции стран как в Европе так и на Американском континенте на развитие индустрии гостеприимства.
9. Критерии эффективности работы гостиниц в зарубежной практике.
10. Финансовая и внутренняя перспектива международного гостиничного

бизнеса.

11. Новые подходы к изучению перспектив развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом.

12. Перспективы развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом для и персонала из гостиницы.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося:

1. Укажите модель организации гостиничного дела для которой характерно: единство стиля, обозначений, внешней информации; просторный и функциональный холл, быстрота регистрации клиентов, наличие номеров для постоянных клиентов, завтрак «Шведский стол», наличие конференц-холла, гибкая система тарифов, единое управление, маркетинг и служба коммуникаций:

А. Модель Ритца.

Б. Модель Кемонса Уильсона (цепь гостиниц «Холлидей Инн»)

В. Добровольные гостиничные цепочки (типа «Best Western», « Romantic Hotels»)

2. Гостиничная цепь – это:

А. Предприятия, которые находятся в независимом владении, распоряжении и пользовании владельца, получающего прибыль от своей собственности.

Б. Группа предприятий, осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем головного руководства.

В. Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей цепью.

3. Элементами, определяющими качество обслуживания в гостинице являются:

А	Б	В
надежность	ассортимент основных и дополнительных услуг	продукт
отзывчивость	квалификация персонала	обслуживание
компетентность	время выполнения услуги	цена
доступность	способ оплаты услуг	имидж
вежливость	информация о предлагаемых услугах	связи с общественностью

коммуникация		место
доверие		
безопасность		
понимание клиента		
материальная деятельность		

4. Гостеприимство гостиниц состоит из элементов:

А	Б
продукт (еда, напитки, жилье)	круглосуточный прием
поведение и отношение персонала	услуги общественного питания
окружающая среда (здание, интерьер, атмосфера)	ежедневная уборка номера, смена постельного белья
	отправка, получение и доставка писем и телеграмм
	хранение ценностей и багажа
	медицинская помощь
	туристская информация

5. ВТО рекомендует считать малой гостиницей предприятие, номерной фонд которого:

- А. 30 номеров
- Б. 150 номеров
- В. 300 номеров
- Г. Более 600 номеров

6. Классификация гостиниц по целевому рынку основана:

- А. на дифференциации типов обслуживаемых клиентов
- Б. на учете местоположения гостиницы
- В. на уровне комфорта

7. Альтернативными средствами размещения считают:

- А. бизнес-отели, скюит-отели, апарт-отели
- Б. таймшеры и кондоминимум – отели
- В. мотели, ботели, флайтели

8. К альтернативным средствам размещения относят размещение в частном секторе?

- А. да
- Б. нет

9. Согласно классификации ВТИ, одной из авторитетных фирм в

гостиничном бизнесе гостиницы таких групп как Moderate First Class, Superior Tourist Class, Moderate Tourist Class относят:

- А. к высшему разряду
- Б. к низшему разряду

10. Наличие конференц-залов, переговорных комнат, пунктов обмена валют, отделений банков характерно для:

- А. бизнес-отелей
- Б. сьют-отелей
- В. апарт-отелей
- Г. резидентских отелей

11. Расширенные площади номеров, сокращение площадей помещений общего пользования, незначительное количество дополнительных услуг, относительно невысокие цены характерны для:

- А. бизнес-отелей
- Б. сьют-отелей
- В. конгресс-отелей
- Г. казино-отелей

12. К гостинцам для постоянного проживания относятся:

- А. Easy Hotels
- Б. курортные гостинцы
- В. Резидентские гостиницы

13. Средства размещения, распространенные в сельской местности, владельцы которых в них же и проживают, следят за порядком, занимаются приготовлением завтраков, называются:

- А. гостинцы B and B
- Б. таймшер-отели
- В. кондоминимум – отели

14. К гостиницам длительного проживания относятся:

- А. апарт – отели
- Б. гостиницы при аэропортах
- В. казино-отели
- Г. Easy Hotels

15. В каких гостиницах номера отличаются небольшими размерами, с наличием двуспальной кровати, санузлом с душем, кондиционером и телевизором,

а также размещены в центрах крупных городов?

- А. сьюит – отели
- Б. апарт – отели
- В. гостинцы B and B
- Г. Easy Hotels

16. Какие гостиницы являются разновидностью бизнес-отелей?

- А. казино-отели
- Б. конгресс-центры
- В. таймшер-отели
- Г. резидентские гостиницы

17. В каких гостиницах клиенты выкупают на определенный период времени (несколько недель в году) часть гостиничной собственности и имеют возможность обмена времени и места владения с лицом, имеющим аналогичную собственность в другом месте?

- А. казино-отели
- Б. конгресс-отели
- В. таймшер-отели
- Г. курортные гостиницы

18. Ротель –

- А. это небольшое судно, оборудованное под гостиницу
- Б. это гостиница, организованная в поезде
- В. это самолеты, оборудованные для проживания
- Г. предоставляют размещение туристам, путешествующим на машинах

Примеры заданий для контрольной работы

Вариант № 1.

1. Наиболее интересные концепции гостиниц в мировой практике
2. Особенности питания гостей из разных стран

Вариант № 2

1. Преимущества международных гостиничных цепей. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Холидей корпорейшинл, Бест Уэстин Интернешнл, Шератон Корпорейшн, Мариотт Корпорейшн, Хилтон Хотел Корпорейшн, Хайят Хотел Корпорейшнл
2. Виды обслуживания на предприятиях питания

Вариант № 3

1. Модели организации гостиничного дела
2. Проникновение иностранного капитала в гостиничный бизнес

Вариант № 4

1. Влияние глобальной экономической интеграции стран как в Европе так и на Американском континенте на развитие индустрии гостеприимства
2. Лидеры международного ресторанного рынка

Вариант № 5

1. Отличительные особенности и характеристика пакетов их гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе
2. Структура и основные информационные потоки системы «Эдельвейс / Medallion», созданной для швейцарских отелей

Вариант № 6

1. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда, по целевому рынку, по уровню комфорта
2. Содержание и функции ресторанного бизнеса

Вариант № 7

1. Независимые объединения на примере наиболее известной на мировом рынке ассоциации Leading Hotels of the World
2. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике

Вариант № 8

1. Современные гостиничные корпорации Европы и США
2. Лидеры международного ресторанного рынка

Вариант № 9

1. Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры топ-менеджмента
2. Оборот международных ресторанных рынков

Вариант № 10

1. Характеристика двух основных классификационных групп – «Европейский» тип, в основу которого положена французская национальная система и балльная оценка, в основе которой лежит индийская национальная система, которая преобладает в развивающихся странах Азии и Африки
2. Специфика ресторанов и баров в ведущих гостиничных корпорациях

Контрольные вопросы для зачета с оценкой по дисциплине

1. Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства.
2. Развитие индустрии гостеприимства в Европе
3. Эволюция американской индустрии гостеприимства
4. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии
5. Крупнейшие международные гостиничные цепи и их характеристика
6. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье
7. Классификация гостиниц в Германии
8. Классификация гостиниц в странах СНГ
9. Основные типы гостиниц в зависимости от их назначения
10. Объединение отелей в цепи на условиях франчайзинга. Структура франчайзинговых платежей для гостиничных компаний. Основные преимущества и недостатки франчайзинга
11. Управленческие компании в международном гостиничном бизнесе

12. Независимые объединения. Основные преимущества независимых отелей.
13. Виды систем управления гостиничным предприятием: с иностранным менеджментом
14. Виды систем управления гостиничным предприятием: частные гостиницы
15. Виды систем управления гостиничным предприятием: некоммерческие гостиницы
16. Управленческие воздействия на потоковые процессы в гостиничном бизнесе
17. Создание системы управления гостиницей: базовой логистической подсистемы и операционной
- 24
18. Содержание и функции ресторанного бизнеса за рубежом
19. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике
20. Лидеры международного ресторанного рынка и их характеристика
21. Рестораны гостиницы – специфика их деятельности: специальное питание и SPA-кухня
22. Особенности питания гостей из разных стран
23. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города с учетом зарубежного опыта
24. Прогнозирование развития гостиничных комплексов
25. Политика, философия и стратегия гостиниц за рубежом
26. Критерии эффективности работы гостиницы
27. Финансовая и внутренняя перспектива бизнеса
28. Перспективы для клиентов в ресторанно-гостиничном бизнесе за рубежом
29. Рынок автоматизированных систем управления
30. Особенности функционирования АСУ в отелях
31. Планирование автоматизации гостиницы
32. Автоматизация управления гостиницей
33. Особенности обслуживания VIP-гостей
34. Особенности регистрации иностранных граждан.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Список источников и литературы

6.1. Основная литература:

1. Дмитриева Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.:
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: Учеб. пособие. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 400 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread2.php?book=222931>
3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко, М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2016. - 239 с. - (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 0 7506 4115 0 (англ.), ISBN 5-238-00792-2 (русск.)

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=390761>

5. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма:

Учебное пособие / С.С. Скобкин. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

Дополнительная литература

1. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724>

2. Кнышова Е.Л., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: Учеб. пособие. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. – 512 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=204348>

3. Мазур И.И., Шапиро В.Д. Управление качеством: Учеб. пособие. 8-е издание, стер. М.: издательство «Омега-Л», 2011. - 400 с.

4. Михеева Е.Н. Управление качеством: Учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. М.: Дашков и К, 2012. - 532 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=336613>

5. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. -304 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=430064>

6. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 320 с.

7. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества. Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2017. – 491 с. Электронно-библиотечная система “znanium.com” <http://znanium.com/bookread.php?book=389952>

8. Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник / С.А. Степанова, А.В. Крыга. М.: НИЦ Инфра-М, 2016. - 346 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=339110>

9. Шестопап Ю.Т. Управление качеством: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с.

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

2. Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов РФ от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ)

3. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»

4. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 № 1085 «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов

и продовольственного сырья

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

10. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

11. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования

12. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

13. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.russiatourism.ru – сайт Федерального Агентства по туризму РФ

2. www.tourprom.ru - туристические новости

3. www.menu.ru - рестораны

4. www.foodserviceworld.com – информация по ресторанному и гостиничному бизнесу

5. www.ih-ra.com – международная ассоциация гостиниц и ресторанов

6. www.hospitalitynet.org новости европейского гостиничного бизнеса

7. <http://hrs.ru>

8. <http://prohotel.ru>

9. <http://ratanews.ru>

10. <http://rbta.ru>

11. <http://rha.ru>

12. <http://www.tour-info.ru>

13. <http://expert.ru> www.new.friio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

www.tourism.minstm.gov.ru – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ

www.moscomtour.mos.ru – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

www.russiatourism.ru – Сайт Федерального агентства по туризму РФ www.unwto.org – Сайт Всемирной туристской организации

Адреса ресурсов Интернет

1. Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

<http://www.tour-info.ru>

<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>

www.new.friio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

7. Перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве информационной базы рекомендуется использовать библиотечные поисковые системы <http://elibrary.ru>, <http://biblioclub.ru/> и полнотекстовую электронную библиотечную систему IQlib (www.iqlib.ru), в коллекции которых собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия, общеобразовательные и просветительские издания.

При изучении студентами дисциплины используются следующие технологии:

- технологии проблемного обучения (проблемные лекции, проводимые в форме диалога, решение учебно-профессиональных задач на семинарских и практических занятиях; игровые технологии (проведение тренингов, деловых игр, «интеллектуальных разминок», «мозговых штурмов», реконструкций функционального взаимодействия личностей в рамках семинарских занятий); интерактивные технологии (проведение лекций диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);

информационно-коммуникативные образовательные технологии (моделирование изучаемых явлений, презентация учебных материалов) и элементы технологий проектного обучения.

Для выполнения моделирования необходимы пакет прикладных программ Microsoft Office Point, MS office XP, Wi-Fi, информационно-правовое обеспечение «Гарант», справочная правовая система «Консультант Плюс», программное обеспечение «1С».

Со студентами очной формы обучения лекционные занятия по ряду тем проводятся преподавателем как проблемные в форме диалога. На практических занятиях используются и «интеллектуальные разминки», деловые игры, тренинги, элементы дискуссий, коллективное обсуждение решений задач и моделей изучаемых явлений, подготовленных студентами к занятию и т.д.

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно)

			<i>распространяемое)</i>
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого от студента требуется представить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и личное заявление (заявление законного представителя).

В заключении ПМПК должно быть прописано:

- рекомендуемая учебная нагрузка на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- организация психолого-педагогического сопровождение обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количества часов в неделю).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при необходимости могут быть созданы фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно (на бумаге, на компьютере), в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
 - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
 - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

Процесс освоения учебного материала по дисциплине включает в себя работу на лекционных и семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении практических заданий.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине дисциплины «Современные тенденции развития гостиничного дела» включает:

- работу с первоисточниками;
- подготовку устного выступления (доклада, сообщения) на семинарском занятии;
- подготовку к занятию в интерактивной форме;
- подготовку презентаций к выступлениям;
- работу с тестовыми заданиями;
- подготовку выступлений на студенческих конференциях;
- подготовку к групповым проектам и дискуссиям;
- подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);
- Общие требования к стилевому оформлению презентации:
- дизайн должен быть простым и лаконичным;
 - основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;
 - цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
 - всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
 - размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);
 - текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.
 - каждый слайд должен иметь заголовок;
 - все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
 - на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
 - слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
 - использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
 - списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Приложение 1

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «**Мировые практики в гостиничной деятельности**» **Б1.О.22** является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в базовую часть Блока Б1 «Дисциплины». по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 1 курса (1 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

Цель дисциплины:

дать основы знаний в области развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом, правил предоставления гостиничных услуг ведущими международными гостиничными корпорациями, систем управления в международном ресторанно-гостиничном бизнесе, информационных технологий управления гостиницей и рестораном за рубежом.

Задачи дисциплины:

изучение специфики деятельности гостиничных цепей в дальнем зарубежье, тенденций и принципов построения ресторанно-гостиничных сетей за рубежом, специфики развития ресторанного бизнеса в международной практике, приобретение умений и навыков в области применения и развития методов информационных технологий, процессов бронирования через Интернет, актуальных для международной практики в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса, самостоятельного творческого использования теоретических знаний при прогнозировании развития гостиничных комплексов за рубежом, базируясь на принципах построения ресторанно-гостиничных сетей, формирование нового организационного мышления в связи с тем, что при изучении материала постоянно обращается внимание на его прикладной характер, показывается где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности, изучение требований к профессиональному поведению работников ресторанно-гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику в соответствии с международными стандартами обслуживания.

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1.

Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-3.2.

Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций.

Уметь:

работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании.

Владеть:

навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой**.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы 114ч**.

