Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.10.2020 15:54:28
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 «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Мировая индустрия туризма и гостеприимства»

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль):
«Туризм и индустрия гостеприимства»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Тольятти 2024

Рабочая программа дисциплины «Мировая индустрия туризма и гостеприимства» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки *43.03.03 «Гостиничное дело»*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 515.

Составители:

к.ф.н., доцент (ученая степень, ученое звание) Алексеева Н.Д (ФИО)

РПД обсуждена на заседании кафедры «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»» «14» __05__ 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой к.ф.н., доцент (уч.степень, уч.звание) Алексеева Н.Д. (ФИО)

Актуализированная рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании Ученого совета Высшей школы туризма и социальных технологий от 26.08.2024 г., протокол № 1.

Директор Высшей школы туризма и социальных технологий к.ф.н., доцент (уч.степень, уч.звание) Н.Д. Алексеева (ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- сформировать компетенции обучающегося в области организации, разработки и технологии предоставления гостиничного продукта на мировом рынке;
- воспитание интереса к будущей профессии;
- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого и сервисного типа.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Основание (ПС) *для профессиональных компетенций
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в туризме и индустрии гостеприимства ИОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций в деятельность организаций сферы туризма и гостеприимства	**Знает**: описание национального проекта "Туризм и индустрия гостеприимства"; основы организации мирового гостиничного хозяйства; современное состояние и перспективы развития рынка туристских и гостиничных услуг **Умеет**: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; оценивать результаты применения инновационных технологий **Владеет**: навыками поиска и внедрения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата (Общепрофессиональный модуль)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4 з.е. (144 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоемкость, час
Общая трудоемкость дисциплины, час	**144/144**
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	**44 / 12**
занятия лекционного типа (лекции)	20 / 6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	24 /6
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	**73/123**
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	73/ 123
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	**- / -**
Контроль (часы на экзамен)	**27 / 9**
Промежуточная аттестация	**Экзамен**

Примечание: *-/- объем часов соответственно для очной, заочной, форм обучения*

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

В процессе освоения дисциплины может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам.

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 1 Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства».** Содержание лекции: 1. Реализация национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства». 2. Российское законодательство о гостиничном сервисе. 3. Российское законодательство о туризме. 4. Общие вопросы правового менеджмента в индустрии гостеприимства	2 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 1 Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства».		2 / 1		
	Самостоятельная работа.			12 / 20	
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, субъекты, этапы и тенденции развития** Содержание лекции: 1. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, актуальность его изучения. 2 Субъекты мирового гостиничного	4 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
	хозяйства 3 Этапы развития мирового гостиничного хозяйства 4 Тенденции развития мирового гостиничного хозяйства 5 Процесс глобализации мирового гостиничного хозяйства				
	Практическое занятие № 2 Мировое гостиничное хозяйство: понятие, субъекты, этапы и тенденции развития		4 / 1		
	Самостоятельная работа.			12 / 20	
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 3. Гостиничная цепь: понятие, виды, способы объединения в цепь.** Содержание лекции: 1. Гостиничная сеть: сущность, понятие, виды 2. Преимущества и недостатки вхождения гостиничных предприятий в цепь; 3. Управление гостиничной цепью на основе контракта на управление; 4. Организация гостиничных цепей на основе договора франчайзинга.	4 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 3 Гостиничная цепь: понятие, виды, способы объединения гостиниц в цепь		4 / 1		
	Самостоятельная работа.			12 / 20	
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 4. Государственные и международные добровольные объединения представителей индустрии гостеприимства** Содержание лекции: 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.	4 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 4 Государственные и международные добровольные объединения представителей индустрии гостеприимства		4 / 1		
	Самостоятельная работа.			12 / 20	
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 5. Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве** Содержание лекции: 1. Сущность культурных ценностей и их место в кросскультурной коммуникации. 2. Типы культур и их коммуникативные особенности 3. Типы корпоративных культур 4. Организация и подготовка	2 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы			Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа		Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Практические занятия, час		
	международных встреч и переговоров 5 Этические проблемы и коммуникативная культура в деловом общении.				
	Практическое занятие № 5 Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве		4 / 1		
	Самостоятельная работа			12 / 20	
ОПК-1 ИОПК-1.1 ИОПК-1.2	**Тема 6. Индустрия туризма и гостеприимства в регионах мира** Содержание лекции: 1. Специфика европейской, американской и азиатской моделей гостеприимства. 2. Обзор отелей по миру. 3. Способы, приемы и средства, используемые в процессе разработки гостиничного продукта, сопоставленного по времени, месту, последовательности, качеству и стоимости, набору услуг гостиничного предприятия.	4 / 1			Фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование. Доклад/сообщение.
	Практическое занятие № 6 Индустрия туризма и гостеприимства в регионах мира		6 / 1		
	Самостоятельная работа			13 / 23	
	ИТОГО	**20 / 6**	**24/ 6**	**73 / 123**	

Примечание: *-/- объем часов соответственно для очной и заочной форм обучения*

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов **образовательных технологий:**

-балльно-рейтинговая технология оценивания;

- электронное обучение;

- решение кейсовых заданий;

- информационные технологии: Google-документы, анализ данных Excel.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации или в ЭИОС университета.

В ходе лекционных занятий рекомендуется конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения (конспектируются).

Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, в том числе написания курсовой работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических занятиях

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;

- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;

- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает: подготовку сообщений (презентаций, докладов) по темам 1-6.

4.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку рефератов, докладов и сообщений.
3. Работу с ресурсами Интернет (Федеральная служба государственной статистики: http://www.gks.ru/).
4. Подготовку к тестированию по темам курса.
5. Ознакомление с материалами заданий.
6. Изучение практических материалов деятельности предприятий.
7. Подготовку к промежуточной аттестации по курсу «Мировая индустрия туризма и гостеприимства».

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный учебный курс, созданный в ЭИОС университета http://sdo.tolgas.ru/

4.5. Методические указания для выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы в рамках курса «Мировая индустрия туризма и гостеприимства» не предусмотрено.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учеб. пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2024. - 399 с. : ил., табл. - Прил. - URL: https://znanium.ru/read?id=435167 (дата обращения: 11.01.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - 978-5-16-004665-5. - Текст : электронный.

2. Можаева, Н. Г.Индустрия гостеприимства. Практикум : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 43.03.03 "Гостин. дело", 43.03.01 "Сервис", 43.03.02 "Туризм" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. Г. Можаева, М. В. Камшечко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Документ read. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 113 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Прил. - URL: https://znanium.ru/read?id=444613 (дата обращения: 13.01.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-16-109571-3. - Текст : электронный.

3. Степанова, С. А. Экономика предприятия туризма : учеб. для вузов по направлению 38.03.02 "Менеджмент", профиль "Произв. менеджмент в туризме" / С. А. Степанова, А. В. Крыга. - Документ read. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 346 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Прил. - URL: https://znanium.com/read?id=355563 (дата обращения: 31.05.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5. - Текст : электронный.

4. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 "Туризм", 43.03.01 "Сервис" / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. - Документ read. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 320 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Прил. - URL: https://znanium.ru/read?id=438190 (дата обращения: 13.01.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный.

Дополнительная литература:

5. Александрова, А. Ю. Международный туризм : учеб. для вузов по специальности "География" / А. Ю. Александрова. - Москва : Аспект Пресс, 2004. - 464 с. : ил. - ISBN 5-7567-0189-3 : 300-00;137-28. - Текст : непосредственный.

6. Вавилова,Е.В. Основы международного туризма : учеб. пособие по дисциплине "Мировая экономика" / Е. В. Вавилова. - Москва : Гардарики, 2005. - 160 с. : табл. - (Homo Faber). - ISBN 5-8297-0216-9 : 80-00. - Текст : непосредственный.Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учеб. пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова, Л. А. Васильева. - 4-е изд., испр. - Документ HTML. - Москва : Дашков и К, 2013. - 279 с. : ил., табл. - URL: http://znanium.com/bookread.php?book=430340 (дата обращения: 24.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-02073-5. - Текст : электронный.

7. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. Г. Мигунова ; РАО, Моск. психол.-соц. ун-т. - Москва : Флинта [и др.], 2013. - 224 с. : ил. - Прил. - ISBN 978-5-9765-1422-5 : 200-00. - Текст : непосредственный.

8. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие для высш. проф. образования по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин, А. В. Зайцев. - Москва : КноРус, 2012. - 165 с. : табл. - (Для бакалавров). - Глоссарий. - ISBN 978-5-406-00863-8 : 239-80. - Текст : непосредственный.

9. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учеб. пособие для бакалавров по направлению 050100 "Пед. образование" / И. Ф. Игнатьева. - Санкт-Петербург :

Питер, 2015. - 448 с. : табл. - (Учебное пособие. Стандарт третьего поколения). - Прил. - ISBN 978-5-496-01029-0 : 600-00. - Текст : непосредственный.

10. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учеб. пособие для вузов и сред. спец. учеб. заведений по направлению "Менеджмент орг." / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2011. - 399 с. : ил., табл. - (Высшее образование). - Крат. терминол. слов. - Деловые игры. - ISBN 978-5-8199-0455-8. - 978-5-16-004630-3 : 286-09;283-36. - Текст : непосредственный.

11. Муртузалиева, Т. В.Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учеб.-практ. пособие для вузов по направлениям подгот. "Туризм", "Гостин. дело", "Экономика", "Менеджмент" (уровень бакалавриата) / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. - Документ read. - Москва : Дашков и К, 2020. - 166 с. : табл. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: https://znanium.com/read?id=358128 (дата обращения: 08.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-394-02710-9. - Текст : электронный.

12. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. - Москва : Дашков и К, 2011. - 248 с. : табл. - ISBN 978-5-394-01168-9 : 226-60. - Текст : непосредственный.

13. Сивчикова, Т. Ю. Индустрия гостеприимства : учеб. пособие [по специальности "Туризм"] / Т. Ю. Сивчикова, Н. С. Носова. - Москва : Дашков и К, 2011. - 271 с. - ISBN 978-5-394-01076-7 : 225-50. - Текст : непосредственный.

14. Сенин, В. С. Организация международного туризма : учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" / В. С. Сенин. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Москва : Финансы и статистика, 2005. - 398 с. : табл. - Толковый слов. - ISBN 5-279-02409-0 : 345-00;152-57. - Текст : непосредственный.

Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая [Электронный ресурс] : от 26.01.1996 № 14-ФЗ : (ред. от 18.03.2019) // Консультант Плюс. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/. - Гл. 54. Коммерческая концессия.

2. Российская Федерация. Законы. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации [Электронный ресурс] : федер. закон от 27.07.2007 N 209-ФЗ : (ред. от 27.12.2019) // КонсультантПлюс. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/.

3. Российская Федерация. Законы. О внесении изменений в федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" и кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в целях совершенствования правового регулирования предоставления гостиничных услуг и классификации объектов туристской индустрии [Электронный ресурс] : федер. закон № 16-ФЗ от 05.02.2018 // СПС Гарант. – Режим доступа :https://www.garant.ru.

4. Российская Федерация. Постановление Правительства РФ. Положение о классификации гостиниц [Электронный ресурс] : утв. Постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 // СПС Гарант. – Режим доступа https://base.garant.ru

5. 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/.

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 28.08.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
2. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992. - URL: http://www.consultant.ru (дата обращения 28.08.2023). - Текст : электронный.

3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://uisrussia.msu.ru/. – Загл. с экрана.
4. Федеральная служба государственной статистики : сайт. - Москва, 1999 - . - URL: http://www.gks.ru/ (дата обращения: 03.12.2021). - Текст: электронный.
5. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010. - URL :http://elib.tolgas.ru(дата обращения:28.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Электронно-библиотечная система Znanium.com: сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011. – URL :https://znanium.com/ (дата обращения:28.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Электронно-библиотечная система Лань: сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011. - URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения:28.08.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

6. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интеренет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) http://sdo.tolgas.ru/ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Экзамен	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

***Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень)**, 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 результатов обучения.*

***Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень)**, 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 результатов обучения.*

***Результат обучения считается несформированным**, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.*

Формы текущего контроля успеваемости

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Активная работа на практическом занятии (собеседование)	6	3	18
Подготовка доклада	1	5	5
Подготовка сообщений	4	3	12
Подготовка выступления на научно-практической конференции (написание научной статьи)	1	25	25
Выполнение задания в рамках дисциплины	1	10	10
Тестирование по курсу	2	10	20
Творческий рейтинг (написание реферата)	1	10	10
Итого по дисциплине			**100 баллов**

Система оценивания представлена в электронном учебном курсе по дисциплине http://sdo.tolgas.ru/.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

8.2.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям

Практическое занятие № 1. Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства».

1. Миссия национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства».
2. Основные мероприятия Федерального проекта «Развитие туристической инфраструктуры и создание качественных турпродуктов»
3. Основные мероприятия Федерального проекта «Повышение доступности и информированности о туристических продуктах»
4. Основные мероприятия Федерального проекта «Совершенствование управления в сфере туризма»

Практическое занятие № 2. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, субъекты, этапы и тенденции развития.

1. Понятие и сущность мирового гостиничного хозяйства
2. Этапы развития мирового гостиничного хозяйства
3. Тенденции развития мирового гостиничного хозяйства
4. Субъекты мирового гостиничного рынка;
5. Углубление специализации в мировом гостиничном бизнесе;
6. Информатизация мирового гостиничного бизнеса;
7. Процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве;
8. Статистические показатели мировой гостиничной деятельности;
9. Региональное распределение мирового гостиничного фонда;
10. Глобальные распределительные системы в гостиничном хозяйстве: понятие, их роль
11. Характеристика системы бронирования AMADEUS;
12. Характеристика системы бронирования GALILEO;
13. Характеристика системы бронирования WORLDSPAN; □□характеристика системы бронирования SABRE;
14. Обзор зарубежных систем бронирования;
15. Российские компьютерные системы бронирования.
16. Технология выбора системы бронирования.

17. Система владения клубным отдыхом, ее структура и виды;
18. Суть таймшера, преимущества и недостатки;
19. Динамика развития таймшера в мире;
20. Роль и процедура обмена неделями в системе владения клубным отдыхом;
21. Характеристика международных обменных систем;
22. Способы приобретения недель клубного отдыха;

Практическое занятие № 3. Гостиничная цепь: понятие, виды, способы объединения в цепь

1. Понятие «гостиничная цепь»;
2. Виды гостиничных цепей;
3. Причины интеграции гостиничных предприятий в цепь;
4. Преимущества и недостатки интеграции гостиниц в гостиничные цепи;
5. Влияние транснациональных гостиничных сетей на экономику стран базирования и принимающих стран;
6. Характеристика деятельности внешней гостиничной цепи; □□сущность консорциума, его виды;
7. Характеристика деятельности консорциумов REZolutions Inc., Leading Hotels of the World, Preffered Hotels Worldwide и т.д.;
8. Сущность управления гостиницей на основе контракта на управление;
9. Содержание контракта на управление;
10. Расходы гостиниц на оплату услуг по договорам на управление;
11. Преимущества и недостатки управления гостиницей на основе контракта на управление для управляющей компании и управляемой гостиницы;
12. Правовая природа договора на управление в Российской Федерации;
13. Понятие, сущность франчайзинга;
14. Франчайзинг в мировой гостиничной индустрии;
15. Возможные недостатки в деятельности гостиниц при работе на условиях франчайзинга;
16. Структура типовых франчайзинговых платежей европейской гостиницы;
17. Проблемы сдерживания развития франчайзинга в российском гостиничном бизнесе и пути их решения;
18. Правовое регулирование франчайзинга в России

Практическое занятие № 4 Государственные и международные добровольные объединения представителей индустрии гостеприимства

1. Понятие «добровольной некоммерческой гостиничной организации»;
2. Цели вхождения представителей индустрии гостеприимства в национальные и международные добровольных объединений;
3. Характеристика направлений деятельности международных и национальных добровольных некоммерческихгостиничных 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.);
4. Обзор деятельности добровольных объединений представителей индустрии гостеприимства в России
5. Содержание Международных гостиничных правил

Практическое занятие № 5 Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве

1. Сущность культурных ценностей и их место в кросс-культурной коммуникации.
2. Типы культур и их коммуникативные особенности
3. Организационная и корпоративная культура.

4. Характеристики корпоративной культуры.
5. Деловые культуры в международном бизнесе.
6. Типология корпоративных культур Г. Хофстеде.
7. Типы современной российской организационной культуры
8. Стандартизация и адаптация гостиничного продукта;
9. Тренинговые программы гостиниц, направленные на преодоление кросскультурных проблем коммуникации;
10. Сравнение ценностей персонала компаний разных стран.
11. Этические проблемы и коммуникативная культура в деловом общении.
12. Достижение эмпатии в кросс-культурных коммуникациях.

Практическое занятие № 6 Индустрия туризма и гостеприимства в регионах мира.
1. Характеристика средств размещения Американского региона
2. Характеристика гостиничного дела Европейского региона
3. Ведущие гостиничные группы Азиатского региона
4. Характеристика гостиничного дела Ближневосточного и Африканского регионов.

Типовые вопросы для собеседования по темам

Тема 1. Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства».
1. Ключевые участники Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства».
2. Федеральные проекты входящие в национальный проект
3. Мероприятия Федерального проекта «Развитие туристической инфраструктуры и создание качественных турпродуктов»
4. Мероприятия Федерального проекта «Повышение доступности и информированности о туристических продуктах»
5. Мероприятия Федерального проекта «Совершенствование управления в сфере туризма»

Тема 2. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, субъекты, этапы и тенденции развития.
1. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, актуальность его изучения
2. Развитие мирового гостиничного хозяйства в 20-21 вв.
3. Влияние гостиничных ТНК на экономику принимающих стран и стран базирования

Тема 3. Гостиничная цепь: понятие, виды, способы объединения в цепь.
1. Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, преимущества и недостатки
2. Участники мирового гостиничного рынка
3. Основные тенденции развития мирового гостиничного хозяйства
4. Показатели, характеризующие международную гостиничную деятельность 8. Процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве
5. Характеристика крупнейших гостиничных групп
6. Разновидности гостиничных предприятий в зависимости от характера взаимоотношений между владельцем гостиницы и управленческим звеном гостиницы

Тема 4. Государственные и международные добровольные объединения представителей индустрии гостеприимства.
1. Сущность и виды гостиничных консорциумов
2. Сущность, понятие, виды и формы франчайзинга в гостиничном бизнесе
3. Схема взаимодействия сторон по договору франчайзинга в гостиничном бизнесе
4. Проблемы развития франчайзинга в России
5. Договор коммерческой концессии
6. Сущность управления гостиницей на основе контракта на управление, содержание контракта
7. Преимущества и недостатки организации гостиничного бизнеса на основе договора франчайзинга и контракта на управление

8. Права и обязанности управляющей компании. Виды вознаграждения управляющей компании
9. Гостиничная ассоциация: понятие, особенности, цели вхождения в нее гостиничного предприятия
10. Основные международные и национальные гостиничные ассоциации и федерации: направления их деятельности.

Тема 5. Кросскультурные коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве.
1. Кросскультурная коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве
2. Особенности корпоративных культур
3. Коммуникативная культура в деловом общении.

Тема 6. Индустрия туризма и гостеприимства в регионах мира
1. Специфика формирования и развития гостиничного бизнеса в США и Карибском регионе. Ведущие гостиничные бренды: возникновение и их развитие на современном этапе.
2. Специфика формирования и развития гостиничного бизнеса в Зарубежной Европе.
3. Характеристика средств размещения в Восточной, Центральной, Северной и Южной Европе.
4. Специфика формирования и развития гостиничного бизнеса в России.
5. Специфика формирования и развития гостиничного бизнеса в Азии.
6. Характеристика потребителей азиатской гостиничной услуги.
7. Специфика формирования и развития гостиничного бизнеса в Ближневосточном и Африканском регионах.

Типовые тестовые задания

1. В чем может проявляться негативное влияние гостиничных транснациональных сетей на страну-реципиента?
- привлечение местной рабочей силы;
- трансферт технологий;
- контроль над туристскими потоками, установление монополии.

2. Большая часть мирового гостиничного фонда сосредоточена
- Европе;
- на американском континенте;
- в Юго-Восточной Азии и тихоокеанском регионе;

3. Наиболее известных пионеров гостиничной индустрии начала XX века были:
- К. Хилтон,
- Э. Стэтлер,
- Дж. Марриотт,
- Ц. Ритц

4. В мире функционирует около … транснациональных гостиничных сетей
- 300;
- 200;
- 100.

5. Мировой гостиничный номерной фонд составляет около
- 11 млн. номеров;
- 13 млн. номеров;
- 16 млн. номеров.

6. Сеть, связанная с процедурами, процессами, едиными системами информационного взаимодействия между отелями одного и того же бренда.

– внутренняя;
– внешняя;
– материнская;

7. Современная тенденция во взаимоотношениях между владельцем гостиницы и управляющей компании.
– частичное участие УК в собственности управляемой гостиницы;
– недопущение УК к участию своим капиталом в имуществе управляемой гостиницы;
– совместное управление предприятием.

8. Самая крупная в мире гостиничная цепь
– InterContinental Hotels Group;
– Hilton Worldwide;
– Marriott International.

9. По каким двум основным критериям тестируется работа гостиничного оператора (управляющей компании)?
– доход в расчете на номер;
– валовый операционный доход;
– уровень загрузки;
– средняя цена номера.

10. Как называются регулярные, обязательные платежи ранчайзеру?
– роялти;
– паушальная плата;
– автоплатеж.

11. Конфедерация национальных ассоциаций гостиниц и ресторанов Европейского экономического сообщества имеет следующую аббревиатуру:
– HOTREC
– DEHOGA
– AH & MA

12. Типы объединения гостиничных предприятий на основе интеграционных процессов
– гостиничные консорциумы;
– гостиничные цепи;
– акционерные общества;
– ассоциации;
– независимые гостиницы;
– совместные предприятия.

13. Схема взаимодействия туроператора и отеля, которая является признаком наиболее развитого туроперейтинга.
– аренда отеля;
– покупка блока мест на условиях элотмента;
– работа на условиях безотзывного бронирования.

14. Безотзывное бронирование - это схема взаимодействия туроператора и отеля, …
– связанная с переносом риска продажи комнат с владельца гостиницы на туроператора; – не связанная с переносом риска продажи комнат с владельца гостиницы на туроператора;
– связанная с переносом риска с туроператора на владельца гостиницы.

15. Какой блок мест приобретает туроператор, когда покупает номера конкретной категории и

вместимости с указанием их номеров
- жесткий блок;
- мягкий блок;
- строго фиксированные;
- свободно фиксированные.

16. Во время аренды отеля хотельер обязан продолжать – управление гостиницей;
- контролировать оказание заявленных услуг постояльцам;
- оплачивать коммунальные платежи;
- бронировать номера;
- производить расчеты с гостями.

17. Работа на каких условиях менее выгодна владельцу гостиницы?
- комитмент-условиях;
- элотмент-условиях;
- аренда.

18. Предприятия объединяются на основе кооперации для совместного решения определенных задач
- совместное управление;
- исследования рынка;
- реклама;
- подготовка и переподготовка персонала;
- обмен персоналом;
- разработка единого фирменного стиля;
- одинаковый уровень предлагаемого комфорта и обслуживания.

19. Контактная аудитория гостиницы это
- поставщики;
- конкуренты;
- финансовые круги и государственные учреждения;
- средства массовой информации;
- собственные рабочие и служащие.

20. Основные факторы макросреды
- экономические условия;
- демографические данные;
- политические факторы;
- потребители;
- природные условия.21. Восприятие равенства между людьми в обществе, организациями, определяющее степень общественного неравенства, которое считается нормальным в данном обществе.
- эгалитаризм;
- индивидуализм;
- дистанцирование.

22. Представители какой культуры чувствуют необходимость введения большого количества правил и формальностей для организации своей жизни?
- с высокой степенью неопределенности;
- с низкой степенью индивидуализма;
- с низкой степенью неопределенности.

23. Аргументом в пользу адаптации гостиничного продукта не является….
- реклама потребительских товаров;
- различия в покупательских возможностях;
- слабая конкуренция;
- сильная конкуренция;
- использование конкурентами стратегии адаптации.

24. В Юго-Восточной Азии текст делового письма
- начинается с требования или делового предложения
- заканчивается требованием или деловым предложением

25. Под межкультурной коммуникацией понимается общение языковых личностей, принадлежащих к различным
- лингвокультурным сообществам
- социльным сообществам
- профессиональным сообществам

Темы докладов и сообщений

1. Мировое гостиничное хозяйство: понятие, актуальность его изучения
2. Развитие мирового гостиничного хозяйства в 20-21 вв.
3. Влияние гостиничных ТНК на экономику принимающих стран и стран базирования
4. Гостиничная цепь: сущность, понятие, виды, преимущества и недостатки
5. Участники мирового гостиничного рынка
6. Основные тенденции развития мирового гостиничного хозяйства
7. Договор коммерческой концессии
8. Кросскультурная коммуникации в мировом гостиничном хозяйстве
9. Программы лояльности клиентов к азиатскому гостиничному продукту (бренду).
10. Специфика европейской, американской и азиатской моделей гостеприимства.
11. Обзор отелей по миру.
12. Гостиничная услуга, ее специфика.
13. Основные составляющие гостиничной услуги.
14. Уникальные и необычные гостиничные услуги мира
15. Типы и принципы формирования национальных и международных гостиничных цепей
16. Наиболее известные гостиничные цепи на рынке индустрии гостеприимства.
17. Национальные системы классификации средств размещения.
18. Национальные специфические особенности и международные требования к средствам размещения.
19. Ведущие санаторно-курортные отели и конгрессно-выставочные центры Европы и Мира.
20. Гостиничный продукт. Особенности продвижения гостиничного продукта.

Темы рефератов

1. Показатели, характеризующие международную гостиничную деятельность
2. Процесс глобализации в мировом гостиничном хозяйстве
3. Характеристика крупнейших гостиничных групп
4. Разновидности гостиничных предприятий в зависимости от характера взаимоотношений между владельцем гостиницы и управленческим звеном гостиницы
5. Сущность и виды гостиничных консорциумов
6. Сущность, понятие, виды и формы франчайзинга в гостиничном бизнесе
7. Схема взаимодействия сторон по договору франчайзинга в гостиничном бизнесе
8. Проблемы развития франчайзинга в России
9. Сущность управления гостиницей на основе контракта на управление, содержание контракта

10. Преимущества и недостатки организации гостиничного бизнеса на основе договора франчайзинга и контракта на управление
11. Права и обязанности управляющей компании. Виды вознаграждения управляющей компании
12. Гостиничная ассоциация: понятие, особенности, цели вхождения в нее гостиничного предприятия
13. Основные международные и национальные гостиничные ассоциации и федерации: направления их деятельности
14. Классификация коллективных средств размещения по местоположению, времени функционирования, назначению, уровню комфорта и др.
15. Гостиничный рынок, тенденции и перспективы развития рынка гостиничных услуг.
16. Инновационные технологии, тенденции, проблемы и перспективы мирового рынка гостиничных услуг.
17. Специализированные отели, как способ привлечения клиентов.
18. Характеристика средств размещения и составляющие процесса обслуживания в индустрии гостеприимства Америки.
19. Характеристика потребителей европейской гостиничной услуги. Выделение целевого сегмента рынка, ориентация на целевого потребителя.
20. Характеристика средств размещения и составляющие процесса обслуживания в индустрии гостеприимства Азии. Цены на услуги средств размещения.
21. Характеристика средств размещения и составляющие процесса обслуживания в индустрии гостеприимства Ближнего Востока и Африки. Проблемы и перспективы развития гостиничного бизнеса в Африканском регионе.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: *экзамен (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования)*.

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к экзамену

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

1. Что представляет собой Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства» и каковы его основные цели?
2. Как влияет Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства» на развитие гостиниц и туризма в России?
3. Какие задачи ставит Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства» перед отраслью?
4. Какие основные направления реализации этого проекта вы знаете?
5. Как используются инновационные и цифровые технологии в Национальном проекте «Туризм и индустрия гостеприимства»?
6. Как государственная поддержка способствует реализации проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»?
7. Как строительство новых отелей и туристических объектов входит в задачи проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»?

8. Каким образом модернизация морских курортов отражается в реализации проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»?
9. Как проект «Туризм и индустрия гостеприимства» способствует продвижению туризма внутри страны и за рубежом?
10. Как подготовка кадров и производство отечественного оборудования влияют на успех проекта «Туризм и индустрия гостеприимства»?
11. Что такое мировое гостиничное хозяйство и почему его изучение важно?
12. Какие основные субъекты входят в мировое гостиничное хозяйство?
13. Какие этапы развития мирового гостиничного хозяйства вы можете выделить?
14. Какие современные тенденции наблюдаются в развитии мирового гостиничного хозяйства?
15. Как глобализация влияет на гостиничный бизнес по всему миру?
16. Какие вызовы стоят перед мировым гостиничным рынком сегодня?
17. Какую роль играют международные организации в развитии гостиничного хозяйства?
18. Какие факторы влияют на спрос на гостиничные услуги в разных странах?
19. Как региональные особенности влияют на стратегию развития гостиничного бизнеса?
20. Как пандемия COVID-19 изменила мировой гостиничный рынок?
21. Что такое гостиничная цепь и как она работает?
22. Какие виды гостиничных цепей существуют?
23. Как участие в гостиничной цепи влияет на качество обслуживания?
24. Какие преимущества дает работа в рамках гостиничной цепи?
25. Как франчайзинг способствует развитию гостиничных цепей?
26. Какие критерии важны для формирования эффективной гостиничной цепи?
27. Как управлять гостиничной цепью в условиях международной конкуренции?
28. Как информационные технологии помогают в управлении гостиничными цепями?
29. Как можно оценить экономическую эффективность гостиничных цепей?
30. Какие стратегии могут повысить конкурентоспособность гостиничных цепей?
31. Какие существуют государственные и международные объединения в сфере гостеприимства?
32. Как объединения помогают развивать гостиничный бизнес?
33. Какие цели преследуют государственные объединения в гостеприимстве?
34. Как международные объединения поддерживают гостиничные предприятия?
35. Как объединения способствуют обмену опытом в индустрии гостеприимства?
36. Какие меры принимают объединения для защиты интересов своих членов?
37. Как государственные структуры поддерживают объединения в сфере гостеприимства?
38. Приведите пример успешного сотрудничества в рамках объединения гостиничного бизнеса.
39. Какие вызовы стоят перед международными объединениями в отрасли гостеприимства?
40. Как объединения способствуют развитию региональных гостиничных рынков?
41. Что такое кросскультурные коммуникации в гостиничном бизнесе?
42. Как культурные различия влияют на обслуживание гостей в отелях?
43. Какие типы национальных и корпоративных культур можно встретить в гостиницах?
44. Какие принципы важны для организации межкультурного общения в гостиничном бизнесе?
45. Какие трудности могут возникнуть при межкультурном обслуживании гостей?
46. Как гостиницы могут адаптировать сервис для иностранных посетителей?
47. Приведите пример успешной кросскультурной адаптации в гостиничном бизнесе.
48. Как цифровые технологии помогают улучшить межкультурное общение в отелях?

49. Какие меры можно принять для повышения эффективности кросскультурного обслуживания?
50. Как оценить уровень кросскультурной компетентности персонала гостиницы?
51. Какие особенности имеет развитие туризма в различных регионах мира?
52. Какие факторы определяют специфику туризма в Европе, Америке и Азии?
53. Как региональные условия влияют на формирование туристического продукта?
54. Какие приемы используют для адаптации гостиничного сервиса к местным условиям?
55. Как культурно-экономические особенности влияют на развитие туризма в развивающихся странах?
56. Приведите пример регионального туристского кластера.
57. Какие современные тенденции наблюдаются в развитии региональных туристических рынков?
58. Как региональные различия влияют на маркетинговые стратегии в туризме?
59. Какие технологии используются для оценки туристического потенциала региона?
60. Как определить перспективы развития туризма в конкретном регионе?
61. Как инновационные технологии помогают модернизировать гостиничный бизнес?
62. Какие информационные системы используются для управления гостиничными услугами?
63. Как новые технологии влияют на эффективность работы отелей?
64. Приведите пример успешного внедрения технологических решений в гостиничном бизнесе.
65. Какие показатели важны для оценки результатов внедрения инноваций в туризме?
66. Как определить потребность гостиницы в новых технологических решениях?
67. Какие программные решения оптимизируют работу гостиничного сектора?
68. Как цифровизация изменяет обслуживание клиентов в отелях?
69. Какие вызовы возникают при внедрении новых технологий в традиционные гостиницы?
70. Как технологии способствуют развитию устойчивого туризма?
71. Какие правовые аспекты учитываются при внедрении инноваций в гостиничном бизнесе?
72. Как мировые тенденции влияют на законодательное регулирование гостиниц?
73. Какие экономические модели используются для анализа эффективности гостиничного бизнеса?
74. Как глобальные экономические кризисы отражаются на гостиничном секторе?
75. Какие стратегии помогают отелям адаптироваться к изменениям в мировой экономике?
76. Как оценить конкурентоспособность гостиниц на международном рынке?
77. Какие финансовые инструменты поддерживают развитие гостиничного бизнеса?
78. Как мировые экономические изменения влияют на спрос на гостиничные услуги?
79. Какие маркетинговые стратегии применяются для продвижения гостиничного продукта?
80. Как цифровой маркетинг трансформирует продвижение туристских услуг?
81. Что такое туристский продукт в гостиничном и туристическом бизнесе?
82. Как формируется туристский продукт с учетом разных услуг?
83. Какие факторы влияют на качество туристского продукта?
84. Как организуется продвижение туристского продукта на международном уровне?
85. Какие особенности имеет реализация туристского продукта в условиях глобализации?
86. Как сотрудничество между туроператорами и отелями помогает формировать туристский продукт?
87. Какие современные тенденции наблюдаются в развитии туристских продуктов?
88. Какую роль играют туроператоры и турагенты в формировании туристских услуг?

89. Какие правовые нормы регулируют взаимоотношения участников туристского продукта?
90. Как технологии помогают персонализировать туристские услуги?
91. Как гостеприимство становится конкурентным преимуществом в туризме?
92. Какие международные стандарты качества применяются в гостиничном бизнесе?
93. Как изменение предпочтений туристов влияет на развитие отелей?
94. Какие методы используются для анализа спроса в гостиничном бизнесе?
95. Как исследования рынка способствуют внедрению инноваций в туризме?
96. Приведите пример успешного применения маркетинговых исследований в гостиницах.
97. Как технологии big data помогают прогнозировать тренды в туризме?
98. Какие преимущества дают аналитические инструменты для оценки туристских услуг?
99. Какие перспективы развития устойчивых бизнес-моделей существуют в туризме?
100. Какие рекомендации можно дать отелям для повышения инновационности и конкурентоспособности?