

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

*Л.И. Киселева*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01.11 Мировая индустрия гостеприимства**

**Направление подготовки:** 43.03.01 *Сервис*

**Направленность (профиль):** *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

**Квалификация (степень):** *бакалавр*

**Форма обучения:** *очная*

**Институт:** истории и культуры

**Кафедра:** кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	I		
Семестр/триместр	2		

Лекции	54		
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия	54		
в т. ч. практическая подготовка	2		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Экзамен		
Контроль	9		
Иные формы работы			
Самостоятельная работа	206,7		

**Всего часов:** 324

**Трудоемкость:** 9 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

*Кандидат филологических наук, доцент О.В. Скроботова*

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

**Цель изучения дисциплины:** дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а также знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности.

### **Задачи изучения дисциплины:**

1. Анализ истории развития мировой индустрии гостеприимства и выявление закономерностей, объясняющих формирование основных центров мировой индустрии гостеприимства.
2. Изучение форм и методов обслуживания, используемых гостинично-ресторанными предприятиями в различных странах мира.
3. Рассмотрение предпосылок, факторов и путей формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики.
4. Изучение форм международного сотрудничества в сфере гостеприимства, а также механизмов глобализации отрасли.
5. Определение тенденций развития мировой индустрии гостеприимства.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:** реализуется в рамках вариативной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1. Дисциплины (модули).

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине:**

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1	Знать: - методы поиска информации и работы с ней; - сущность системного подхода	Знает: - системы классификации средств размещения в России и за рубежом; - принципы организации гостиничной индустрии;
	Уметь: - анализировать задачу, выделять этапы ее решения, осуществлять действия по решению; находить различные варианты решения задачи, - оценивать их преимущества и риски	Умеет: - организовать мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: - навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения задачи; - навыками грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений и оценок.	Владеет: - способностью внедрять систему стандартизации в сфере гостеприимства и общественного питания
УК-5	Знать: - культурные особенности и традиции	Знает: - основные периоды становления

	<p>различных социальных групп и способы их изучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп;</li> <li>- этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения</li> </ul>	<p>туризма и гостеприимства, принципы периодизации, специфику распространения практики путешествий</p>
	<p>Уметь:</p> <p>толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять главные этапы и закономерности исторического развития индустрии гостеприимства;</li> <li>- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития гостеприимства для использования в своей деятельности</li> </ul>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа этапов и закономерностей исторического развития сферы гостеприимства;</li> <li>- навыками диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными и историческими традициями</li> </ul>
ПКС-1	<p>Знать:</p> <p>цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру гостиниц;</li> <li>- принципы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах</li> </ul>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<p>Умеет:</p> <p>обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации и контроля работы персонала основных служб гостиницы</li> </ul>
ПКС-2	<p>Знать:</p>	<p>Знает:</p>

	<p>спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>требования к основным услугам индустрии гостеприимства;</p> <p>мировой опыт внедрения стандартов в индустрии гостеприимства</p>
	<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Умеет:</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях индустрии гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>Владет:</p> <p>- технологией оказания сервисных услуг в туристско–гостиничных комплексах с применением современных технологий</p>

## II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	<b>Раздел 1.</b> История развития индустрии гостеприимства в России и мире.					

1.	Тема 1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	14	2	2	-	10
2.	Тема 2. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	14	2	2	-	10
3.	Тема 3. Индустрия гостеприимства в США в XX веках.	18	2	2	-	14
4	Тема 4. Развитие индустрии гостеприимства в России.	18	2	2	-	14
	<b>Раздел 2.</b> Современное состояние индустрии гостеприимства в России и мире.					
1	Тема 5. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	28	6	6	-	16
2	Тема 6. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	24	4	4	-	16
3	Тема 7. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	32	6	6	-	20
4	Тема 8. Структура мировой гостиничной индустрии	34	6	6	-	22
5	Тема 9. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом	36	6	6	-	24
6	Тема 11. Современное состояние индустрии гостеприимства в России.	42	8	8	-	26
7	Тема 11. Индустрия гостеприимства в регионах мира	54,7	10	10	-	34,7
	<i>Экзамен</i>	0,3				
	<i>Контроль</i>	9				
	<i>Итого за 2 семестр</i>	324	54	54	-	206,7
	в т.ч. практическая подготовка	2		2		
	<b>ИТОГО:</b>	324	54	54	-	206,7

**Очно-заочная форма обучения не реализуется**  
**Заочная форма обучения не реализуется**

### **III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Текущая аттестация проводится в форме теста.

#### **Типовой вариант теста**

1. В какой стране появился первый отель с лифтом и электрическим освещением:

- А) в США
- Б) в России
- В) в Казахстане
- Г) в Греции
- Д) в Италии.

2. Подразделение отеля, занимающееся организацией и проведением конференций, а также предоставляющее в аренду компьютеры, факсы, копировальную технику и другое офисное оборудование:

- А) бизнес-центр
- Б) конгресс-центр
- В) бухгалтерия
- Г) ресторан
- Д) бар.

3. В Греции категория De luxe соответствует:

- А) 1\*
- Б) 2\*\*
- В) 3\*\*\*
- Г) 4\*\*\*\*
- Д) 5\*\*\*\*\*.

4. Где обычно располагаются транзитные гостиницы:

- А) в центре города
- Б) на окраине города
- В) в экологических зонах
- Г) в горах
- Д) на морском побережье.

5. Совместное владение недвижимостью в туристском бизнесе с возможностью пользоваться ею на протяжении определенного времени, пропорционально денежному взносу - \_\_\_\_\_.

6. Альпийский домик 2-3 этажа из бревен с покато́й крышей - \_\_\_\_\_.

7. Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс - \_\_\_\_\_.

8. Установите соответствие

А. Социально-организованная территория, обеспечивающая отдых в естественной среде с использованием традиционных для региона средств размещения и питания	1. Бизнес-гостиницы
Б. Гостиницы, нацеленные на обслуживание лиц, пребывающих в деловых поездках и командировках	2. Экологическая деревня
В. Стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля	3. Курортные гостиницы
Г Гостиницы, строящиеся в живописной по природным условиям местности, вблизи морей, рек, озер, гор или в лесистых местах	4. Акватория

9. Перечислите основные свойства услуги.

10. Дайте общую характеристику модели Ритца.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена с использованием следующих оценочных материалов:

**Вопросы к экзамену  
(2 семестр, очная форма обучения)**

1. Гостиничная индустрия: содержание понятия.
2. Основные секторы индустрии гостеприимства.
3. Современная классификация гостиниц.
4. Понятие ресторан.
5. Классификация ресторанов.
6. Концепция устойчивого развития гостиничного бизнеса.
7. Влияние международных отношений на гостинично-ресторанный бизнес.
8. Малые гостиницы.
9. Формы управления гостиничным предприятием.
10. Консорциумы в индустрии гостеприимства.
11. Группы гостиниц.
12. Проблемы гостиничных групп.
13. Гостиничная сеть: содержание понятия.
14. Базовый принцип функционирования гостиничных сетей.
15. Основные современные гостиничные сети Америки и Европы.
16. Современные тенденции развития гостиничных сетей Европы.
17. Современные тенденции развития гостиничных сетей Америки.
18. Современные тенденции развития гостиничных сетей Азии.
19. Инновационные подходы в работе мировых гостиничных сетей.
20. Модели развития гостиничных сетей.
21. Индустрия гостеприимства в США и Канаде.
22. Индустрия гостеприимства в Западной Европе.
23. Индустрия гостеприимства в Восточной Европе.
24. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной Азии.
25. Индустрия гостеприимства в Южной и Юго-Восточной Азии.
26. Индустрия гостеприимства в Восточной и Центральной Азии.
27. Индустрия гостеприимства в Африке.
28. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке.
29. Индустрия гостеприимства в Австралии и Новой Зеландии.
30. Индустрия гостеприимства в Океании.

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1. Основная литература**

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. —

Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/426833> (дата обращения: 01.04.2021).

#### 4.2. Дополнительная литература

1. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче ; пер. В. Н. Егоров. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 736 с. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716> (дата обращения: 01.04.2021). — ISBN 978-5-238-01392-3. — Текст : электронный..

### У. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.rata.ru/">http://www.rata.ru/</a>	Российский союз туриндустрии	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.rha.ru">http://www.rha.ru</a>	Российская гостиничная ассоциация	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	<a href="http://www.new.frio.ru">http://www.new.frio.ru</a>	Федерация рестораторов и отельеров	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

### У. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии,	Свободный доступ



		медицины и образования	
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ
5.	<a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>	Образовательная платформа	Свободный доступ

## **VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

## **VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.