

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ
Декан ФСТ

УТВЕРЖДАЮ /В.П. Шалаев/
(Ф.И.О. декана (директора института))

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б.1.1.16 Мировая индустрия гостеприимства

(код и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление подготовки
(специальность)

43.03.01 Сервис

Квалификация выпускника

Бакалавр

(бакалавр/магистр/специалист)

Направленность

Сервис в индустрии гостеприимства

Курс 1, 2

Семестр 2, 3, 4

Распределение учебного времени

Трудоемкость по учебному плану	288 / 8	часов/зачетных единиц
Лекции	10	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	10	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	20	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	196	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	30	часов
Экзамен	3, 4	семестр
Зачет	-	семестр
БРК, ДЗ	-	семестр

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

Программу составили:

доцент с ученой степенью кандидата наук	СиТ	СОГЛАСОВАНО	Н.М. Охотина
(должность)	(кафедра)		(И.О. Фамилия)

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры, за которой закреплена дисциплина
Кафедра сервиса и туризма

		(наименование кафедры)	
09.02.2023	протокол №	5	
(дата)			
Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина	
		(И.О. Фамилия)	

Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с факультетом (институтом), выпускающей(ими)
кафедрой(ами).
СООТВЕТСТВУЕТ действующей ОП.

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина
		(И.О. Фамилия)

Председатель методической комиссии факультета (института), в который входит
выпускающая кафедра

СОГЛАСОВАНО	В.П. Комисар
	(И.О. Фамилия)

Эксперт(ы): Волкова В.Д. , директор гостиницы "Эврика"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 01.03.2023 г.
Специалист учебно-методического центра СОГЛАСОВАНО /Т.А. Смирнова/

Раздел 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является достижение планируемых результатов обучения, соответствующих установленным в ОПОП индикаторам достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
1. УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	знания: теоретические основы межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах умения: анализировать базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах навыки: владеть методиками оценки межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Раздел 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Дисциплина является обязательной

Для продолжения формирования заявленных компетенций необходимы знания предшествующих дисциплин: Философия (УК-5), История России (УК-5), Основы российской государственности (УК-5)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Мировое культурное наследие в индустрии гостеприимства (УК-5), Человек и его потребности (УК-5), Профессиональные коммуникации сервисной сферы (УК-5); практиках: Преддипломная практика (УК-5), Производственная практика. Проектно-технологическая практика (УК-5); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (УК-5), Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (УК-5)

Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для формирования заявленных компетенций используются методологические технологии, реализующие деятельностный, личностно-ориентированный, практико-ориентированный подходы.

Основными стратегическими технологиями являются: лекционные занятия, практические занятия

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: деловая игра, задания, классическая лекция

Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
---------------------	------------------	-------------------------

История мировой индустрии гостеприимства	72	УК-5
Лекция. Введение в дисциплину "Мировая индустрия гостеприимства"	2	
Практическое занятие. Гостеприимство в Древней и средневековой Руси	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала, написание мини-докладов	68	
Иная контактная работа:	0	

3 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Развитие мировой индустрии гостеприимства	72	УК-5
Лекция. История развития сервиса в России: дореволюционный период	2	
Лекция. История развития сервиса в России: советский период	2	
Практическое занятие. Развитие гостеприимства в Новое время (XVII-XVIII вв.). Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства (XIX – н. XX вв.)	4	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала, написание мини-докладов	64	
Иная контактная работа:	0	
Подготовка к экзамену	30	
Проведение экзамена	6	

4 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Перспективы мировой индустрии гостеприимства	72	УК-5
Лекция. История развития сервиса и гостеприимства в России: современный период	4	
Практическое занятие. Развитие индустрии гостеприимства США и Европы	4	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала, написание мини-докладов	64	
Иная контактная работа:	0	
Подготовка к экзамену	30	
Проведение экзамена	6	

Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины "**Мировая индустрия гостеприимства**" рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой, ее структурой и содержанием разделов. Учебный материал структурирован, изучение дисциплины осуществляется в тематической последовательности.

Занятия лекционного типа дают систематизированные знания по дисциплине "**Мировая индустрия гостеприимства**" концентрируют внимание на наиболее сложных и важных

вопросах. Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть проблемы, явления или процесса; зафиксировать выводы и практические рекомендации. Подготовка к занятиям семинарского типа включает ознакомление с планом практического занятия; работу с конспектом лекций, выполнение домашнего задания, работу с учебной и учебно-методической литературой, научными изданиями и электронными образовательными ресурсами, рекомендованными рабочей программой дисциплины "**Мировая индустрия гостеприимства**". Содержание самостоятельной работы определяется рабочей программой дисциплины "**Мировая индустрия гостеприимства**", оценочными и методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Эффективным средством осуществления самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к образовательной программе, рабочей программе дисциплины "**Мировая индустрия гостеприимства**", к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Изучение дисциплины "**Мировая индустрия гостеприимства**" включает выполнение (модулю) является экзамен (3 семестр) и экзамен (4 семестр).

Раздел 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методическое обеспечение

№№ п/п	Список используемой литературы	Количество экземпляров печатных изданий, имеющих в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ		
1.	Романович, Жорж Александрович. Сервисная деятельность [Текст] : [учеб. для студентов вузов] / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев ; под ред. Ж. А. Романовича. М.: Дашков и К, 2006. - 282, [1] с. ISBN 5-94798-726-0. Экземпляры: всего 19.	19
2.	Карнаухова, Вера Константиновна. Сервисная деятельность [Текст] : учеб. пособие для студентов специальностей "Соц.-культур. сервис и туризм", "Домоведение", "Прикладная информатика (в сфере туризма)" / В. К. Карнаухова, Т. А. Краковская ; под ред. Ю. М. Краковского. Москва: МарТ, 2006. - 254 с. ISBN 5-241-00652-4. Экземпляры: всего 15.	15
3.	Аванесова, Галина Алексеевна. Сервисная деятельность: историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент [Текст] : [учеб.	14

	пособие для студентов вузов по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 230600 "Домоведение" / Г. А. Аванесова. Изд. 2-е, испр. и доп. М.: Аспект Пресс, 2006. - 318 с. ISBN 5-7567-0413-2. Экземпляры: всего 14.	
4.	Охотина, Наталья Михайловна. Сервисная деятельность [Текст] : конспект лекций / Н. М. Охотина. Йошкар-Ола: МарГТУ, 2007. - 92 с. Экземпляры: всего 78.	78
5.	Лойко, Ольга Тимофеевна. Сервисная деятельность [Текст] : [учеб. пособие для студентов вузов по специальностям и направлениям укрупнен. группы направления "Сфера обслуживания"] / О. Т. Лойко. Москва: Academia, 2008. - 303, [1] с. ISBN 978-5-7695-4451-4. Экземпляры: всего 30.	30
6.	Гостиничные комплексы [Текст] : организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.]. Москва: МарТ, 2007. - 221 с. ISBN 978-5-241-00852-7. Экземпляры: всего 20.	20
7.	Попова, Наталья Николаевна. Экономика и предпринимательство в социально-культурном сервисе и туризме [Текст] : практикум / Н. Н. Попова, А. Н. Попов, Н. А. Юрьева. Йошкар-Ола: МарГТУ, 2010. - 95 с. Экземпляры: всего 59.	59 / https://portal.volgatech.net/books/Popova_Popov_jekonomika_i_predprinimatelstvo.pdf
8.	Бурнашев, Константин Эдуардович. Человек и его потребности [Текст] : [учеб. пособие по специальности 100103 "Социально- культур. сервис и туризм"] / К. Э. Бурнашев, В. П. Шалаев; М-во образования и науки РФ, ГОУ ВПО "Мар. гос. техн. ун-т". Йошкар-Ола: МарГТУ, 2010. - 228 с. ISBN 978-5-8158-0800-3. Экземпляры: всего 68.	68 / https://portal.volgatech.net/books/Burnashev_SHalaev_Chelovek_i_ego_potrebnosti.pdf

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
2.	Научная электронная библиотека «Киберленинка»	http://cyberleninka.ru
3.		http://

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.		http://
----	--	-------------------------------

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	Справочно-правовая система Консультант+	http://www.consultant.ru
2.	Информационно-правовой портал Гарант	http://www.garant.ru
3.	Профессиональные справочные системы Техэксперт	http://www.cntd.ru

6.2. Материально-техническая база и программное обеспечение

№№ п/п	Аудитории для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и проведения государственной итоговой аттестации	Перечень основного оборудования	Программное обеспечение
1.	333 (I)	Проектор мультимедийный Hitachi CP- RX93 (1), Телевизор LG 29M60	Microsoft Windows Enterprise, Справочная

		(1), Телевизор LG 72" CT-29 K35 VE (1), Экран настен. рулон. 200*200 см. Springroller Type D Medium (1), Экран настенный 200x200см (1), Комплект учебной мебели (1)	правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, Microsoft Access, Microsoft Visio Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач
--	--	---	---

Раздел 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания индикаторов достижения компетенций направлены на:

- усвоение теоретического материала (объем знаний, глубина усвоения), предусмотренного рабочей программой;
- умение излагать материал (четкость, грамотность изложения материала, точность и полнота воспроизведения учебного материала);
- умение применять теоретические знания при решении практических заданий.

Шкала оценивания представлена ниже.

Уровень сформированности элементов компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обучающийся имеет знания основного материала, проявляет умение логично его излагать, но может допускать неточности в изложении материала, недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.	удовлетворительно
Продвинутый уровень	Обучающийся твердо знает программный материал, излагает его грамотно и по существу, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	хорошо
Высокий уровень	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, грамотно и логически стройно его излагает, дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы. В ответе тесно увязывается теория с практикой, при этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, показывает знакомство с монографической литературой, периодическими изданиями, правильно обосновывает принятые решения, свободно владеет разносторонними навыками, приемами выполнения практических работ	отлично

7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся направлена на оценивание результатов обучения по дисциплине (модулю) и проводится с использованием фондов оценочных средств.

Примеры типовых контрольных заданий из базы фонда оценочных средств по образовательной программе.

1. Три типа гостиничных предприятий: заезжие дворы, таверны, пандокен были распространены в I тыс. до н.э.:

1. в Древней Греции
2. в Северной Германии
3. в Египте Древнем Риме

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

4. в США
5. в России
6. в Греции
7. в Италии

3. В античности, семейства, оказывающие прием гостей в своем доме, называли:

1. гостеприимцы
2. хозяева
3. стражники
4. квартирники

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

по дисциплине **Мировая индустрия гостеприимства**

1. Понятие и сущность мировой индустрии гостеприимства
2. Развитие индустрии гостеприимства США
3. Проведение сравнительного анализа индустрии гостеприимства европейских стран

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену (3 семестр)

1. Индустрия гостеприимства как наиболее динамично развивающаяся сфера деятельности в современном мире.
2. Современное состояние индустрии гостеприимства в России: ресурсы, материальная база, кадровое обеспечение.
3. Анализ советского гостиничного хозяйства и российской индустрии гостеприимства.
4. Ассортимент услуг индустрии гостеприимства на российском рынке.
5. Роль, особенности функционирования и значение международных национальных и туристских организаций.
6. Мировая гостиничная индустрия. Перспективы развития.
7. Особенности устройства и функционирования мировых гостиничных цепей.
8. Характеристика и перспективы развития рынка услуг предприятий питания.
9. Роль развлечений в индустрии гостеприимства.
10. Значение персонала в эффективном функционировании индустрии гостеприимства.
11. Принципы управления людьми на предприятиях индустрии гостеприимства.
12. Особенности маркетинга в индустрии гостеприимства.
13. Сегментирование потребителей в индустрии гостеприимства.
14. Организация сбыта и реклама в индустрии гостеприимства.
15. Организация индустрии гостеприимства в развитых странах за рубежом.

Вопросы для подготовки к экзамену (4 семестр)

1. Организация индустрии гостеприимства в развивающихся странах.
2. Индустрия гостеприимства и ее влияние на окружающую среду.
3. Роль ресурсов в организации индустрии гостеприимства.
4. Социально-демографические аспекты развития индустрии гостеприимства в стране.
5. Роль транспорта в развитии и функционировании индустрии гостеприимства.
6. Обслуживание клиентов в индустрии гостеприимства.
7. Рекламно-информационное обеспечение в индустрии гостеприимства.
8. Оценка качества услуг в индустрии гостеприимства.
9. Перспективы развития индустрии гостеприимства в РМЭ.
10. Развитие инфраструктуры индустрии гостеприимства в РМЭ.
11. Развитие индустрии гостеприимства США.
12. Развитие индустрии гостеприимства Европы.
13. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной, Южной, Центральной, Юго-Восточной и Восточной Азии.
14. Индустрия гостеприимства в Африке.
15. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке.

16. Индустрия гостеприимства в Австралии и Океании.

17. Индустрия гостеприимства РМЭ.

18. Индустрия гостеприимства г.Йошкар-Олы