

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.08.2019
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

Б.1.В.ДВ.05.2 «Ресторанно - гостиничный бизнес в зарубежных странах»

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль):
«Гостиничная и ресторанный деятельность»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Тольятти 2019

АННОТАЦИЯ

Б.1.В.ДВ.05.2 «Ресторанно - гостиничный бизнес в зарубежных странах»

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата и является элективной дисциплиной, углубляющей освоение профиля (Дисциплины по выбору).

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Основание (ПС) * для профессиональных компетенций
ПК-5. Способен применять современные технологии гостиничной и ресторанной деятельности в работе с потребителем	ИПК-5.1. Участвует в формировании услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом этнокультурных, исторических, религиозных аспектов, с использованием современных технологий, ИПК-5.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИПК-5.3. Разрабатывает 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.	Знает: специфику деятельности гостиничных цепей в дальнем зарубежье; тенденции и принципы построения ресторанно-гостиничных сетей за рубежом; специфику развития ресторанного бизнеса в международной практике Умеет: ориентироваться в особенностях наиболее интересных концепций гостиниц в мировой практике; оставлять отличительные особенности и характеристики пакетов гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе Владет: навыками самостоятельного творческого использования теоретических знаний при прогнозировании развития гостиничных комплексов за рубежом, базируясь на принципах построения ресторанно-гостиничных сетей	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов

Краткое содержание дисциплины:

Становление и развитие современных форм и методов ведения ресторанно-гостиничного хозяйства зарубежных стран

Современные подходы к эффективной классификации предприятий индустрии гостеприимства в зарубежных странах

Регулирование международной деятельности в области ресторанно-гостиничного дела
Нормативно-правовые основы ресторанно-гостиничной деятельности в зарубежных странах

Структура ресторанно-гостиничного хозяйства зарубежных стран.

Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города. Объемно-планировочные решения наиболее интересных мировых проектов в ресторанно-гостиничной индустрии. Новые гостиницы в США, Германии, Италии, Скандинавии

Ресторанное дело в зарубежных странах. Содержание и функции ресторанного бизнеса. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике. Оборот международных ресторанных рынков. Лидеры международного ресторанного рынка.

Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах. Гостиничная АСУ. Планирование автоматизации гостиницы. Структура и основные информационные потоки системы «Эдельвейс / Medallion», созданной для швейцарских отелей.

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

1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для решения следующих задач профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Сервисный	<ul style="list-style-type: none"> –обеспечение партнерского взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; –умение самостоятельно разрабатывать внутренние нормативные документы по обеспечению качества и стандартизации услуг туристской индустрии; –обеспечение стандартов качества и норм безопасности комплексного туристского обслуживания с использованием клиентоориентированных технологий; –осуществление обслуживания в соответствии с этнокультурными, историческими, национальными и религиозными традициями на основе выявленных потребностей туристов; –организация процесса обслуживания потребителей и (или) туристов, формирование взаимоотношений с потребителем.

К основным задачам изучения дисциплины относится подготовка обучающихся к выполнению следующих трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами:

Наименование профессиональных стандартов (ПС)	Код, наименование и уровень квалификации ОТФ, на которые ориентирована дисциплина	Код и наименование трудовых функций, на которые ориентирована дисциплина
33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации – 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008. Руководитель предприятия питания	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов		

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
ПК-5. Способен применять современные технологии гостиничной и ресторанной деятельности в работе с потребителем	ИПК-5.1. Участвует в формировании услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом этнокультурных, исторических, религиозных аспектов, с использованием современных технологий, ИПК-5.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИПК-5.3. Разрабатывает 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>Знает: специфику деятельности гостиничных цепей в дальнем зарубежье; тенденции и принципы построения ресторано-гостиничных сетей за рубежом; специфику развития ресторанного бизнеса в международной практике</p> <p>Умеет: ориентироваться в особенностях наиболее интересных концепций гостиниц в мировой практике; оставлять отличительные особенности и характеристики пакетов гостиничных услуг наиболее актуальных в мировом гостиничном бизнесе</p> <p>Владеет: навыками самостоятельного творческого использования теоретических знаний при прогнозировании развития гостиничных комплексов за рубежом, базируясь на принципах построения ресторано-гостиничных сетей</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008. Руководитель предприятия питания</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов</p>

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата и является элективной дисциплиной, углубляющей освоение профиля (Дисциплины по выбору).

Освоение дисциплины осуществляется: по очной форме обучения в 3 семестре, по заочной форме обучения в 5 семестре.

Дисциплины, на освоении которых базируется данная дисциплина:

- Основы туризма и гостиничного дела,
- Сервисная деятельность.

Дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины:

- Инновации в сфере туризма и гостеприимства
- Туристско-рекреационное проектирование
- Организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Основные положения дисциплины в дальнейшем будут использованы при прохождении практики и выполнении выпускной квалификационной работы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3 з.е. (108 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоёмкость, час
Формат изучения дисциплины (традиционный или с использованием элементов электронного обучения)	с использованием элементов электронного обучения
Общая трудоёмкость дисциплины	108 ч
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	46 / 14
занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками)	18 / 6
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	28 / 8
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	62 / 90
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	62 / 90
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	- / -
Контроль (часы на экзамен, зачет)	- / 4
Промежуточная аттестация	Зачёт

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы проведения учебной работы
		Контактная работа			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		
3 семестр						
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Обзорная лекция-консультация по изучению учебного курса	1	×			Лекция-визуализация
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 1. Исторический обзор развития гостиничного хозяйства	1	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 1. Периоды развития гостиничного хозяйства с древнейших времён до начала XXI в.		×	4		Семинар-дискуссия
	Самостоятельная работа		×		8	
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 2. Гостиничные цепи дальнего зарубежья	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 2. Модели организации гостиничного дела.		×	4		Сообщения студентов. Тестирование по теме.
	Самостоятельная работа		×		8	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 3. Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах.	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 3. Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры топ-менеджмента.		×	2		Семинар. Доклады, сообщения студентов.
	Самостоятельная работа		×		8	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 4 Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов.		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, защита рефератов.
	Самостоятельная работа		×		8	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
	Тема 5. Типологическая характеристика гостиниц	2	×			Лекция-визуализация

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы проведения учебной работы
		Контактная работа			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		
	Практическое занятие № 5 Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда, по целевому рынку, по уровню комфорта.		×	2		Семинар. Доклады, сообщения, защита рефератов.
	Самостоятельная работа		×		6	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 6. Ресторанное дело в зарубежных странах.	4	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 6 Содержание и функции ресторанного бизнеса. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике.		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, презентации студентов.
	Самостоятельная работа		×		8	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 7. Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах.	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 7 Особенности функционирования АСУ в отелях. Планирование автоматизации гостиницы.		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, презентации студентов.
	Самостоятельная работа		×		8	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 8. Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом	2	×			Лекция-визуализация
	Практическое занятие № 8 Зарубежная практика строительства гостиниц. Тенденции в международной практике включения в состав гостиниц общественных, культурных и деловых центров.		×	4		Семинар. Доклады, сообщения, презентации студентов.
	Самостоятельная работа		×			Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям
	Подготовка к промежуточной аттестации		×		-	
	ИТОГО за 3 семестр	18	×	28	62	

**Формы и критерии текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
(технологическая карта для студентов очной формы обучения)**

Формы текущего контроля	Условия допуска	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
<i>Доклад/сообщение</i>	допускаются все студенты	6	5	30
<i>Тестирование по темам лекционных занятий</i>	допускаются все студенты	1	20	20
<i>Реферат</i>	допускаются все студенты	1	10	10
<i>Творческий рейтинг (участие в конференциях, олимпиадах и т.п.)</i>	допускаются все студенты	2	20	40
Итого по дисциплине				100 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Зачет	допускаются все студенты	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		

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы						Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах	формы организации самостоятельной работы	
5 семестр								
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 1. Исторический обзор развития гостиничного хозяйства	0.5	×		Лекция-визуализация			
	Практическое занятие № 1. Периоды развития гостиничного хозяйства с древнейших времён до начала XXI в.		×	1				
	Самостоятельная работа		×			10	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Собеседование
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 2. Гостиничные цепи дальнего зарубежья	1	×					
	Практическое занятие № 2. Модели организации гостиничного дела.		×	1	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			10	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/ сообщений к семинарским занятиям	Тест
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 3. Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах.	1	×					
	Практическое занятие № 3. Основные виды систем управления гостиничным предприятием в зависимости от структуры топ-менеджмента.		×	1				
	Самостоятельная работа		×			12	Самостоятельное изучение учебных материалов	Реферат

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы					Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)	
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах		формы организации самостоятельной работы
							Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 4. Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города	1	×					
	Практическое занятие № 4 Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов.		×	1	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			12	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 5. Типологическая характеристика гостиниц	0.5	×		Лекция-визуализация			
	Практическое занятие № 5 Классификация гостиниц в дальнем зарубежье: по вместимости номерного фонда, по целевому рынку, по уровню комфорта.		×	1	Семинар. Доклады, сообщения студентов.			
	Самостоятельная работа		×			10	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 6. Ресторанное дело в зарубежных странах.	1	×					
	Практическое занятие № 6 Содержание и функции ресторанного бизнеса. Развитие ресторанного		×	1				

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы						Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)	
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа			
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах	формы организации самостоятельной работы		
	бизнеса в международной практике. Самостоятельная работа		×				12	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 7. Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе в зарубежных странах.	1							
	Практическое занятие № 7 Особенности функционирования АСУ в отелях. Планирование автоматизации гостиницы.			1					
	Самостоятельная работа						12	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	Доклад
ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.	Тема 8. Прогнозирование развития гостиничных комплексов за рубежом	1							
	Практическое занятие № 8 Зарубежная практика строительства гостиниц. Тенденции в международной практике включения в состав гостиниц общественных, культурных и деловых центров.			1					
	Самостоятельная работа						12	Самостоятельное изучение учебных материалов Подготовка докладов/сообщений к семинарским занятиям	Доклад

Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы					Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)	
		Контактная работа			Формы проведения контактной работы : лекций, лабораторных, практических занятий	Самостоятельная работа		
		Лекции, час	Лабораторные работы, час	Практические занятия, час		в часах		формы организации самостоятельной работы
	Подготовка к промежуточной аттестации		×					
	ИТОГО за 5 семестр	6	×	8		90		

**Формы и критерии текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
(технологическая карта для студентов заочной формы обучения)**

Формы текущего контроля	Условия допуска	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
<i>Доклад/сообщение</i>	допускаются все студенты	6	5	30
<i>Тестирование по темам лекционных занятий</i>	допускаются все студенты	1	20	20
<i>Реферат</i>	допускаются все студенты	1	10	10
<i>Творческий рейтинг (участие в конференциях, олимпиадах и т.п.)</i>	допускаются все студенты	2	20	40
	Итого по дисциплине			100 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Зачет	допускаются все студенты	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

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.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работа в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

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.

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.

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами. 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.

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. Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям / лабораторным работам и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

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

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа

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.

4.5. 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.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы, представленной в Разделе 5.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

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

4.6. Методические указания для выполнения курсового проекта / работы

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.

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 для вузов по специальности "Экономика и упр. на предприятии обществ. питания" / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2019. - 400 с. : ил., табл. - Прил. - URL: <https://znanium.com/read?id=355623> (дата обращения: 10.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - 978-5-16-004665-5. - Текст : электронный.
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учеб. пособие для вузов по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.01 "Сервис" / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 525 с. - Прил. - URL: <https://znanium.com/read?id=372762> (дата обращения: 28.01.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - 978-5-16-102615-1. - Текст : электронный.
3. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 493 с. : табл. - Практикум. - URL: <https://znanium.com/read?id=372104> (дата обращения: 05.04.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - 978-5-16-004273-2. - Текст : электронный.

Дополнительная литература

4. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. дипломир. специалистов "Технология продуктов обществ. питания" и направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и орг. обществ. питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2012. - 205 с. : ил., табл. - Прил. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Текст : непосредственный.
5. 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. терминолог. слов. - Деловые игры. - ISBN 978-5-8199-0455-8. - 978-5-16-004630-3 : 286-09;283-36. - Текст : непосредственный.
6. Медлик, С. Гостиничный бизнес = The Business of Hotels : учеб. для вузов по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. с англ. А. В. Павлова. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 239 с. : ил. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00792-2. - Текст : непосредственный.
7. Могильный, М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах: (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - 2-е изд. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 176 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-94343-111-1. - Текст : непосредственный.
8. Организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм" специальности 100103.65 "Соц.-культур. сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2014. - 188 с. : ил. - (Учебное пособие). - Прил. - ISBN 978-5-4377-0026-6. - Текст : непосредственный.
9. Ресторанный бизнес : формы и док. для ежеднев. исполыз. / В. К. Сирый, И. О. Бухаров, С. В. Ярков, Ф. Л. Сокирянский. - Москва : Эксмо, 2010. - 119 МБ. - (Управляем профессионально

и эффективно). - CD-ROM. - Прил. к одноимен. кн. - Режим доступа: с компьютеров ПВГУС. - 0-00. - Текст : электронный.

10. Чудновский, А. Д. Франчайзинг – эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе : монография / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. - Москва : КноРус, 2016. - 210 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-406-05019-4 : 377-96. - Текст : непосредственный.

11. Шарп, И. Философия гостеприимства Four Seasons. Качество, сервис, культура и бренд = Four Seasons: the Story of a Business Philosophy / И. Шарп, А. Филлипс ; пер. с англ. Т. Гутман. - Москва : Альпина Паблицер, 2012. - 366 с. : ил. - Указ. - ISBN 978-5-9614-1688-6. - Текст : непосредственный.

12. Шульц, Г. Как чашка за чашкой строилась Starbucks / Г. Шульц, Д. Д. Йенг ; пер. с англ. - 4-е изд. - Документ Bookread2. - Москва : Альпина Паблицер, 2016. - 286 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=620798> (дата обращения: 15.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9614-5429-1. - Текст : электронный.

Интернет-ресурсы:

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 09.02.2021). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. ГАРАНТ.RU : информ. – правовой портал : [сайт] / ООО «НПП «ГАРАНТ-СЕРВИС». – Москва, 1990 - . - URL: <http://www.garant.ru> (дата обращения 09.02.2021). - Текст : электронный.

3. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 09.02.2021). - Текст : электронный.

4. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL. : <http://elib.tolgas.ru> (дата обращения 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5. Электронно-библиотечная система Znanium.com : сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011 - . - URL: <https://znanium.com/> (дата обращения 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

6. Электронно-библиотечная система Лань : сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011 - . - URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 09.02.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

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

1. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – Загл. с экрана..

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл с экрана.

3. Открытое образование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://openedu.ru/>. - Загл с экрана.

4. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/>. – Загл. с экрана.

5. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/> - Загл. с экрана.

6. Электронно-библиотечная система Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с экрана.

7. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. – Загл. с экрана.

5.3. Программное обеспечение

№ 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)

7. 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 «Интернет» 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".

8. 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. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе текущего контроля успеваемости

8.1.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям (темы докладов/сообщений)

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

8.1.2. Типовые задания для лабораторных работ

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

8.1.3. Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, диспута, дебатов).

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

8.1.4. Типовые вопросы (задания) для устного (письменного) опроса

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

8.1.5. Типовые темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

1. Круглый стол с элементами презентации на темы:

- Эволюция европейской и американской гостиничной индустрии
- Анализ последовательности проведения классификации гостиниц в Германии. Избранные обязательные и факультативные критерии для гостиничного предприятия в Германии

2. Дискуссии с элементами разбора проблемных ситуаций на темы:

- Особенности деятельности гостиничных цепей: продукция и рынки, собственность и финансы, организация и укомплектование персоналом, бухгалтерский учет и контроль
- Информационные технологии в деятельности современного отеля. Зарубежные автоматизированные системы, используемые в международном гостиничном бизнесе
- Перспективы ресторанно-гостиничного бизнеса зарубежных стран

3. Кейс-стади

- Анализ договора франчайзинга. Расчет показателей франчайзинга. Структура типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний мира
- Анализ планировочных схем застройки участков гостиничных предприятий современных гостиниц в зарубежных странах
- Решение проблемных ситуаций по составлению различных видов меню для обслуживания делегаций из разных стран

4. Урок – презентация

- Презентация кухонь народов мира

Индивидуальные (групповые) задания

1. Путешествия и гостиницы в Великобритании
2. Путешествия и гостиницы в Германии
3. Путешествия и гостиницы во Франции
4. Путешествия и гостиницы в Америке
5. Путешествия и гостиницы в Греции
6. Путешествия и гостиницы в странах Латинской Америки
7. Ведущие гостиничные группы по всему миру
8. Ведущие гостиничные группы в Европе
9. Ведущие гостиничные консорциумы

8.1.6. Типовые тестовые задания

1. Укажите систему классификации гостиничных предприятий по уровню комфорта, считающуюся наиболее распространенной в мире:

- А. Система звезд,
- Б. Система букв,
- В. Система «корон»,
- Г. Система разрядов,
- Д. Система баллов.

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. 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

4. В России категоризация средств размещения проводится

А. обязательно Б. на добровольной основе

5. Во Франции принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

6. В Греции принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

7. В Англии принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

8. В Италии принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

9. В какой стране все средства размещения делятся на 5 классов: турист, стандарт, комфорт, первый класс, люкс?

А. в США Б. в Испании В. В России Г. в Германии

10. Санатории, профилактории, лагеря труда и отдыха относятся:

А. к гостиницам и аналогичным средствам размещения

Б. к специализированным заведениям

11. Гостиничные цепи в процессе классификации средств размещения с учетом уровня комфорта, назначения и местоположения выделяют:

А. категории Б. марки

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе промежуточной аттестации по дисциплине

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

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

Регламент проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Кол-во заданий в банке вопросов	Кол-во заданий, предъявляемых студенту	Время на тестирование, мин.
100	25	30

Полный фон оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования размещен в банке вопросов данного курса дисциплины в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>.

В ходе подготовки к промежуточной аттестации обучающимся предоставляется возможность пройти тест самопроверки. Тест для самопроверки по дисциплине размещен в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/> в свободном для студентов доступе.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к зачету

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
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.

**Примерный тест для итогового тестирования
(ПК-5. ИПК-5.1. ИПК-5.2. ИПК-5.3.)**

1. Укажите систему классификации гостиничных предприятий по уровню комфорта, считающуюся наиболее распространенной в мире:

- А. Система звезд,
- Б. Система букв,
- В. Система «корон»,
- Г. Система разрядов,
- Д. Система баллов.

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. 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

4. В России категоризация средств размещения проводится

А. обязательно Б. на добровольной основе

5. Во Франции принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

6. В Греции принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

7. В Англии принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

8. В Италии принята категоризация средств размещения в виде:

А. системы звезд Б. системы букв В. системы корон Г. системы категорий

9. В какой стране все средства размещения делятся на 5 классов: турист, стандарт, комфорт, первый класс, люкс?

А. в США Б. в Испании В. В России Г. в Германии

10. Санатории, профилактории, лагеря труда и отдыха относятся:

А. к гостиницам и аналогичным средствам размещения

Б. к специализированным заведениям

11. Гостиничные цепи в процессе классификации средств размещения с учетом уровня комфорта, назначения и местоположения выделяют:

А. категории Б. марки