

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Викторовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 28.10.2025 14:46:57

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfc3021722fa676a371fb2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе
Л.В. Крылова

(подпись)

« 16 »

2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.31 МИРОВОЕ ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код и наименование)

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» для
(название учебной дисциплины)
обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

профилю Гостинично-ресторанное дело,
(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом
ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;

- в 2025 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного
дела, кандидат технических наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от « 20 » 02 2025 года № 15



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)



И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2025 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Обязательная часть	
	Направление подготовки <u>43.03.03 Гостиничное дело</u> (код, название)		
Модулей - 1	Профиль: <u>Гостинично-ресторанное дело</u> (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей - 3		1-й	2-й
		Семестр	
		2-й	Установочная сессия Зимняя сессия
Общее количество часов – 144			Лекции
	16 час		4 час
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 7,06	Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u>	Практические, семинарские занятия	
		14час	4 час
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		112,95 час.	133,15час.
		Индивидуальные задания	
		1,05 часа	2,85 часа
		ЗТМК	контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	
Зачет	Зачет		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30 : 112,95

для заочной формы обучения – 8: 133,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся со сферой гостеприимства в мировом масштабе, ее эволюцией, тенденциями развития мирового гостиничного хозяйства в целом и в конкретных странах мира.

Задачи учебной дисциплины:

формирование представления о гостиничном хозяйстве мира; освоение теоретического материала относительно разнообразия средств размещения туристов; изучение видов гостиничных предприятий их категоризации в мировой практике; изучение закономерностей развития гостиничного хозяйства за рубежом; изучение особенностей функционирования мировых гостиничных сетей; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией, маркетингом и менеджментом в гостиничном хозяйстве.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.31 «Мировое гостиничное хозяйство» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело.

Ее освоению способствует изучение дисциплин социально-гуманитарного, математико-естественнонаучного и профессионального циклов, таких как «Философия», «История России», «Правоведение», «Русский язык и культура речи», «Основы охраны труда», «Математика, информатика», «Иностранный язык», «Основы научных исследований». Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Организация гостиничного хозяйства», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Проектирование гостиничной деятельности», а также для прохождения учебной и производственных практик, в последующем выполнения курсовых проектов.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3 _{ПК-1} Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: организацию мирового гостиничного хозяйства, основные направления развития гостиничной индустрии по континентам, принципы категоризации гостиниц в различных странах, особенности функционирования мировых гостиничных сетей, организацию деятельности гостиничных предприятий за границей

уметь: применять полученные знания в процессе дальнейшего изучения учебных дисциплин, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического

мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения). Работать с информационно-справочными источниками, отбирать необходимую информацию, редактировать ее и использовать для решения определенных задач.

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о гостиничном хозяйстве отдельных континентов и стран.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Формирование мировой гостиничной индустрии»

Тема 1. Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства

Тема 2. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.

Смысловой модуль 2. «Типология и классификация гостиниц в мировой практике»

Тема 3. Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике.

Тема 4. Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.

Смысловой модуль 3. «Особенности формирования услуг гостиничных комплексов за рубежом»

Тема 5. Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства.

Тема 6. Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.

Тема 7. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.

Тема 8. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки. Американская модель гостеприимства.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Мировое гостиничное хозяйство												
Смысловой модуль 1. «Формирование мировой гостиничной индустрии»												
Тема 1. Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства	18	2	2	-	-	14	16	-	-	-	-	16
Тема 2. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	18	2	2	-	-	14	18	2	-	-	-	16
Итого по смысловому модулю 1	36	4	4	-	-	28	34	2	-	-	-	32

Смысловой модуль 2. «Типология и классификация гостиниц в мировой практике»												
Тема 3. Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	18	2	2	-	-	14	17	1	-	-	-	16
Тема 4. Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	18	2	2	-	-	14	17	1	-	-	-	16
Итого по смысловому модулю 2	36	4	4	-	-	28	36	2	2	-	-	32
Смысловой модуль 3. «Особенности формирования услуг гостиничных комплексов за рубежом»												
Тема 5. Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы. Восточно- европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	18	2	2	-	-	14	21	-	1	-	-	20
Тема 6. Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	18	2	2	-	-	14	17	-	1	-	-	16
Тема 7. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	17	2	1	-	-	14	17	-	1	-	-	16

Тема 8. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	17,95	2	1	-	-	14,95	18,15	-	1	-	-	17,15
Итого по смысловому модулю 3	70,95	8	6	-	-	56,95	73,15	-	4	-	-	69,15
Всего часов:	142,95	16	14	-	-	112,95	141,15	4	4	-	-	133,15
Катт	0,8	-	-	-	0,8	-	0,6	-	-	-	0,6	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	144	16	14	-	1,05	112,95	144	4	4	-	2,85	133,15

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства	2	-
2	Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	2	-
3	Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	2	-
4	Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	2	-
5	Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	2	1
6	Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	2	1
7	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	1	1
8	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	1	1
Всего:		14	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства	14	16
2	Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	14	16
3	Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	14	16
4	Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	14	16
5	Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	14	20
6	Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	14	16
7	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	14	16
8	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	14,95	17,15
Всего:		112,95	133,15

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

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

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

- зачёт проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: информационные сообщения на практических занятиях, выполнение контрольных тестовых работ, а также защита индивидуальной самостоятельной работы - доклад и демонстрация презентации.

1. Тематика информационных сообщений:

1. Первые исторические находки, свидетельствующие о возникновении прообразов современных гостиничных предприятий в античные времена. (Кодекс царя Вавилона Хаммурапи)

1. Зарождение гостиничного дела на Ближнем Востоке, в странах Азии и Закавказья.

2. Характеристика первых гостиничных предприятий, особенности обслуживания гостей в древности.

3. Появление первых средств размещения и зарождение гостиничного дела в Киевской Руси (далее в России).

4. Характеристика исторических событий способствовавших дальнейшему территориальному распространению средств размещения в период Средневековья.

5. Первые гостиничные предприятия Европы. Особенности функционирования и обслуживания постояльцев.

6. Особенности функционирования и обслуживания постояльцев.

7. Первые гостиничные предприятия США. Особенности функционирования и обслуживания постояльцев.
 8. Характеристика гостиниц функционирующих в период нач. XIX - нач. XX веков.
 9. Особенности и укоренившиеся традиции предприятий питания, обслуживающих потребителей в период XIX -XX вв.
 11. Новатор гостиничного дела Эллсворт Статлер. «Кодекс служащего Статлера».
 12. Цезарь Ритц – гений отельного менеджмента.
 13. Строительство и функционирование гостиничных предприятий в России в нач. XXв.
 14. Знаменитые отели Европы нач. XXв. Особенности обслуживания.
 15. Знаменитые отели США нач. XXв. Особенности обслуживания.
 16. Развитие гостиничного хозяйства в СССР. Особенности стандартов.
 17. Организация гостиничного движения. Международные организации, объединяющие гостиничный бизнес.
 18. Исторические события – предпосылки периодов спада и роста в развитии гостиничной индустрии в разных регионах.
 19. Чарльз Кеммонс Уилсон – лидер гостиничной индустрии.
 20. Конрад Хилтон – живая легенда мирового гостеприимства.
 21. История возникновения морского круизного туризма.
 22. Ведущие мировые круизные компании и характеристика их деятельности.
 23. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной цепи:
- | | |
|----------------------------|--|
| 1) Holiday Inn; | 11) Hyatt; |
| 2) Best Western; | 12) Radisson; |
| 3) Sheraton; | 13) Inter-Continental Hotels; |
| 4) Ramada Inn; | 14) Choice Hotels International; |
| 5) Accor; | 15) Six Continents Hotels; |
| 6) Hilton Corporation; | 16) Starwood Hotel & Resort; |
| 7) Club Med; | 17) Sol Melia; |
| 8) Novotel; | 18) «Hospitaliti Franchise System Blanstone Part.» |
| 9) Marriott International; | 19) Promus Hotel Corporation |
| 10) HFS Ink; | 20) Carlson Hospitality Group |
24. Международные гостиничные цепи в России.

2. Темы докладов и презентаций по индивидуальной самостоятельной работе студентов

1. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Греции.
2. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Великобритании.
3. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Франции.
4. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Германии.
5. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Италии.
6. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Швеции.
7. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Португалии.
8. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Дании.
9. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Испании.

10. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Австрии.
11. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Бельгии.
12. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Норвегии.
13. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Швейцарии.
14. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Польши.
15. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Чехии.
16. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Нидерландов.
17. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства СНГ.
18. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Канада.
19. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства США.
20. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Турции.
21. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Китая.
22. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Японии.
23. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Таиланда.
24. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Индии.
25. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства ОАЭ.
26. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства в странах Индокитая (Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Мьянма).
27. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Израиля.
28. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Египта.
29. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Туниса.
30. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Эфиопии.
31. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Кении.
32. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Алжира.
33. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Новой Зеландии.
34. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Бразилии.
35. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Кубы.
36. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Мексики.
37. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Австралии.
38. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Венесуэлы.

39. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Филиппин.
40. Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства Гаити.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - самостоятельная индивидуальная работа (Тема: «Характеристика, особенности развития и функционирования гостиничного хозяйства (страны по варианту)» - текущий модульный контроль	50	50
ТМК №1	25	50
ТМК №2	25	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - тестирование		50
ТМК №1	25	
ТМК №2	25	
- контрольная работа	50	50
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Перечень вопросов к зачету:

1. Понятие «мировое гостиничное хозяйство».
2. Эффективность функционирования гостиницы.
3. Распределение "плотности" гостиничных услуг по континентам и странам.
4. Основные факторы становления и развития сферы гостеприимства.
5. История развития мирового гостиничного хозяйства.
6. Первый этап - предыстория гостиничного дела.
7. Второй этап - зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им (дополнительных) услуг.
8. Третий этап - начало массового появления предприятий гостинично-ресторанного сервиса.
9. Четвертый этап - массовое развитие гостиничной индустрии.

10. Особенности классификации гостиниц в различных странах мира (Великобритания, Франция, Германия, Австрия, Италия, Испания, Скандинавские страны, Польша, Швейцария, Португалия, США).

11. Понятие «гостиничная цепь».

12. История развития гостиничных цепей.

13. Современное состояние и распространение гостиничных цепей в мире.

14. Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы.

15. Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.

16. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.

17. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки. Американская модель гостеприимства.

18. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
10	15	10	15	10	10	15	15	
25		25		50				

Примечание. T1, T2, ... T8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

2. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317297>

Дополнительная литература:

1. Полякова, А.В. Мировое гостиничное хозяйство [Электронный ресурс] : конспект лекций для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело», очной и заочной форм обучения / А. В. Полякова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 770 КБ). - Донецк : ДОННУЭТ, 2021. - 81с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

2. Астахова Ю.Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html>

3. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129202.html>

4. Унифицированная система классификации средств размещения (включая специализированные службы общественного питания) Европейской общественной ассоциации «HotelStars». Практикум для обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Международные гостиничные технологии» : учебное пособие. — Сочи : СГУ, 2022. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351383>

Учебно-методические издания:

1. Полякова, А.В. Мировое гостиничное хозяйство [Электронный ресурс] : конспект лекций для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело», очной и заочной форм обучения / А. В. Полякова; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 770 КБ). - Донецк : ДОННУЭТ, 2021. - 81с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

2. Полякова А.В. Мировое гостиничное хозяйство: методические указания для проведения практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся напр. подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / А. В. Полякова; ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. - 31с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. — [Донецк, 2021—]. — Текст : электронный.

2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [2018?—]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». — [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семякин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная аудитория, которая укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Разработано визуальное сопровождение по темам аудиторных занятий:

1. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме «Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике».
2. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме «Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии».
3. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы».

4. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии».
5. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки».
6. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Мировые гостиничные цепи».
7. Видео-фильм «Самый большой круизный лайнер в мире «Свобода морей».
8. Видео-фильм «Отель Бурж аль-Араб – самый роскошный в мире».

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Удостоверение Регистрационный номер 0895-МН/23 от 27 июля 2023г. дп. Черкизово о прохождении обучения в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» по программе «Стандартизация в сфере научно-популярного туризма», в объеме 72 часа; 2. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа; 3. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского» по

				дополнительной профессиональной программе «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов; 4. . Удостоверение о повышении квалификации ПК 0000005 Регистрационный номер 5-23. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023). 5. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений» в объеме 252 академических часа (с 14.10.2024 по 29.11.2024). 6. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. ГАОУ ВО МГУСиТ. г. Москва по программе «Управление качеством гостиничных услуг» в объеме 16 академических часа (с 20 мая по 24 мая 2025). 7. Удостоверение ПК 0005611 Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» в объеме 108 академических часов (с 10.04.2025 по 26.04.2025).
--	--	--	--	---