

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfc392f722fa676a271b2

**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)
« 28 » 02 2024



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 УСЛУГИ ГОСТИНИЧНЫХ КОРПОРАЦИЙ (ЦЕПЕЙ)

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

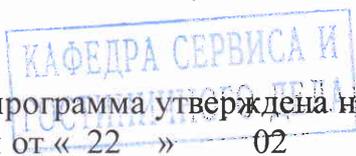
**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Услуги гостиничных корпораций (цепей)» 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 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 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 «22» 02 2024 года № 16

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 «26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 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 – 2	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Формируемая участниками образовательных отношений	
	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	1-й
		Семестр	
Общее количество часов – 72	1-й	Установочная сессия Зимняя сессия	
	Лекции		
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 2,17	Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u>	Практические, семинарские занятия	
		16 час	4 час
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	57,15 час.
		Индивидуальные задания	
		1,15 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, ЗТМК), 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 – 34 : 36,85
для заочной формы обучения – 12: 57,15

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование и развитие специальных знаний студентов в области гостиничного бизнеса. Ознакомление студентов со сферой гостеприимства в мировом масштабе, тенденциями развития мировых гостиничных корпораций в конкретных странах мира.

К числу главных задач дисциплины относятся:

- формирование понятия услуга;
- установление представления об отношениях собственности и рынке гостиничных услуг;
- изучение особенностей современных процессов глобализации в гостиничном бизнесе;
- изучение понятия гостиничная цепь, установление их характеристик, преимуществ;
- изучение видов гостиничных предприятий их категоризации в мировой практике;
- изучение закономерностей развития гостиничных корпораций за рубежом;
- изучение особенностей функционирования мировых гостиничных цепей по странам и континентам;
- подготовка студентов для дальнейшего усвоения дисциплин связанных с организацией, маркетингом и менеджментом в гостиничном хозяйстве.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В структуре ОПОП учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Услуги гостиничных корпораций (цепей)» 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>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
<p>ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг</p>	<p>ИДК-1_{ПК-6} Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания;</p> <p>ИДК-2_{ПК-6} Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта.</p> <p>ИДК-3_{ПК-6} Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг</p>

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности теории рынка услуг гостеприимства, механизм его функционирования и современные тенденции развития; организацию мирового гостиничного хозяйства, основные направления развития гостиничной индустрии, принципы категоризации гостиниц в различных странах, особенности функционирования мировых гостиничных сетей, организацию деятельности гостиничных корпораций в разных странах.

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. “Гостеприимство как структурный компонент современного понимания рынка услуг”

Тема 1. Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство». Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты.

Тема 2. Отношения собственности в сфере гостеприимства. Предпринимательство: содержание и основные признаки.

Тема 3. Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.

Смысловой модуль 2. «Формирование и перспективы развития гостиничных цепей»

Тема 4. Исторический аспект формирования общемирового рынка гостиничных услуг.

Тема 5. Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе.

Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.

Тема 6. Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.

Смысловой модуль 3. «Особенности формирования услуг гостиничных корпораций в мировой практике»

Тема 7. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.

Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению.

Тема 8. Характеристика гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.

Тема 9. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.

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. Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство». Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты.	6	2	-	-	-	4	7	2	-	-	-	5
Тема 2. Отношения собственности в сфере гостеприимства. Предпринимательство : содержание и основные признаки.	8	2	2	-	-	4	7	2	-	-	-	5
Тема 3. Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.	8	2	2	-	-	4	5	-	-	-	-	5
Итого по смысловому модулю 1	22	6	4	-	-	12	19	4	-	-	-	15
Смысловой модуль 2. «Типология и классификация гостиниц в мировой практике»												
Тема 4. Исторический аспект формирования общемирового рынка гостиничных услуг.	8	2	2	-	-	4	6	1	-	-	-	5
Тема 5. Современные процессы глобализации в гостиничном	8	2	2	-	-	4	7	1	1	-	-	5

бизнесе. Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.													
Тема 6. Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, виды, особенности, признаки, преимущества.	8	2	2			4	6	-	1				5
Итого по смысловому модулю 2	24	6	6	-	-	12	19	2	2	-	-		15
Смысловой модуль 3. «Особенности формирования услуг гостиничных комплексов за рубежом»													
Тема 7. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике. Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению.	7	2	2	-	-	3	10	1	1	-	-		8
Тема8. Характеристика гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	7	2	2	-	-	3	11	1	1	-	-		9
Тема9. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	10,85	2	2	-	-	6,85	10,15	-	-	-	-		10,15
Итого по смысловому модулю 3	24,85	6	6	-	-	9,85	31,15	2	2	-	-		27,15
Всего по смысловым модулям	70,85	18	16	-	-	36,85	69,15	8	4	-	-		57,15
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	0,6	-	-	-	0,6		-
СРЭК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25		-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2		-
Всего часов	72	18	16	-	1,15	36,85	72	8	4	-	2,85		57,15

- 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	Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство». Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты.	-	-
2	Отношения собственности в сфере гостеприимства. Предпринимательство: содержание и основные признаки.	2	-
3	Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.	2	-
4	Исторический аспект формирования общемирового рынка гостиничных услуг	2	-
5	Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе. Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.	2	1
6	Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, виды, особенности, признаки, преимущества.	2	1
7	Категории гостиничных предприятий в различных странах мира, требования к разным категориям, уровни категоризации.	2	1
8	Характеристика гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	2	1
9	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	2	-
Всего:		16	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	Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство». Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты.	4	5
2	Отношения собственности в сфере гостеприимства. Предпринимательство: содержание и основные признаки.	4	5

3	Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.	4	5
4	Исторический аспект формирования общемирового рынка гостиничных услуг	4	5
5	Современные процессы глобализации в гостиничном бизнесе. Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.	4	5
6	Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, виды, особенности, признаки, преимущества.	4	5
7	Категории гостиничных предприятий в различных странах мира, требования к разным категориям, уровни категоризации.	3	8
8	Характеристика гостиничных цепей. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	3	9
9	Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	6,85	10,15
Всего:		36,85	57,15

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 Элсворт 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. Гостиничные цепи Европы.
19. Гостиничные цепи Азии.
20. Гостиничные цепи Африки.
21. Чарльз Кеммонс Уилсон – лидер гостиничной индустрии.

22. Конрад Хилтон – живая легенда мирового гостеприимства.

23. Международные гостиничные цепи в России.

2. Темы докладов и презентаций по индивидуальной самостоятельной работе студентов

1. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Holiday Inn.
2. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Best Western.
3. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Sheraton.
4. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Ramada Inn.
5. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Assor.
6. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Hilton Corporation.
7. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Starwood Hotel & Resort.
8. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Novotel.
9. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации HFS Ink.
10. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Club Med.
11. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Marriott International.
12. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Hyatt
13. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Six Continents Hotels
14. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Sol Melia
15. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Inter-Continental Hotels
16. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Choice Hotels International
17. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Promus Hotel Corporation
18. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Carlson Hospitality Group
19. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Hospitaliti Franchise System Blanstone Part
20. История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации Radisson

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: «История возникновения, характеристика, особенности функционирования гостиничной корпорации» 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 гостиничная услуга.
2. Теоретические подходы к определению понятия «гостеприимство».
3. Факторы производства услуг. Обмен услугами. Деньги и их функции.
4. Отношения собственности в сфере гостеприимства.
5. Предпринимательство: содержание и основные признаки.
6. Организационные формы предпринимательства в сфере гостеприимства.
7. Рынок услуг гостеприимства: механизм функционирования.
8. Структура рынка услуг. Механизм функционирования рынка услуг гостеприимства.
9. Элементы рынка услуг – спрос и предложение. Закон спроса. Закон предложения.
10. Основные факторы становления и развития сферы гостеприимства.
11. История развития мирового гостиничного хозяйства.
12. Первый этап - предыстория гостиничного дела.
13. Второй этап - зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им (дополнительных) услуг.
14. Третий этап - начало массового появления предприятий гостинично-ресторанного сервиса.
15. Четвертый этап - массовое развитие гостиничной индустрии.
16. История возникновения и этапы формирования гостиничных корпораций.
17. Конкуренция на рынке услуг гостеприимства: понятие и основные виды.
18. Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.
19. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.
20. Особенности категоризации гостиниц в различных странах мира (Великобритания, Франция, Германия, Австрия, Италия, Испания, Скандинавские страны, Польша, Швейцария, Португалия, США).

21. Современное состояние и распространение гостиничных цепей в мире.
22. Особенности и направления деятельности крупнейших известных гостиничных корпораций мира.
23. Лидеры среди гостиничных цепей.
24. Особенности американских гостиничных цепей (на конкретных примерах).
25. Особенности азиатских гостиничных цепей (на конкретных примерах).
26. Особенности африканских гостиничных цепей (на конкретных примерах).
27. Особенности европейских гостиничных цепей (на конкретных примерах).

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловый модуль № 1			Смысловый модуль № 2			Смысловый модуль № 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	5	10	10	10	5	20	20	10	
25			25			50			

Примечание. T1, T2, T3- темы смыслового модуля №1, T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2, T7, T8, T9 – темы смыслового модуля №3

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. Воронцова Г.Г. Мировой рынок гостиничных услуг : учебное пособие / Воронцова Г.Г., Воронцова А.В.. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 158 с. — ISBN 978-5-7937-1917-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/118398.html>
3. Третьякова, Т. Н. Международные гостиничные цепи : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 107 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197830>

Дополнительная литература:

1. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html>

2. Мировое гостиничное хозяйство. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - 80 с.

3. 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>

Учебно-методические издания:

1. Мировое гостиничное хозяйство. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - 80 с.

2. 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; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. - 31с.

3. Полякова А.В. Мировое гостиничное хозяйство: методические рекомендации по выполнению контрольной работы для студентов напр. подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль «Гостинично-ресторанное дело» заоч. формы обучения / А. В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018. - 32с.

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. библиотечная 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 : дистанционное 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. Семячкин, 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. библиотечная 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 «Услуги гостиничных корпораций (цепей)» 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: «Услуга: понятие, внутренняя структура и характерные черты».
2. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Понятие гостиничная цепь. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества».
3. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике».
4. Визуальное сопровождение лекционного занятия по теме: «Лидеры среди гостиничных цепей».

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. Сертификат № 2022/0602 от 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» 2. 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; 3. 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

				<p>дистанционных технологий» в объеме 82 часа;</p> <p>4. 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;</p> <p>5. Сертификат о прохождении стажировки Регистрационный номер 000368, ноябрь 2023г. г. Новочеркасск в ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И. Платова по направлению «Учебно-воспитательная деятельность», в объеме 36 часов.</p> <p>6. 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).</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------