Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfee392f7224a676a271b2

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)
« _25___ » ____03_____ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.31 МИРОВОЕ ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО

(название дисциплины)

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

Образовательная 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
2026

Рабочая программа дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» для
(название дисциплины)
обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
профилю Гостинично-ресторанное дело,
(наименование)
разработанная в соответствии в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

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_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ _____Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса
_____ _____И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24__»_____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «__25___» _____03_____ 2026 года № 8
Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль:

Гостинично-ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Смысловых модулей - 3</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>Установочная сессия
Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 144</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час</td><td>4 час</td></tr>
<tr><td rowspan="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 2
самостоятельной работы обучающегося – 7,06</td><td rowspan="12">Программа высшего образования -

программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14час</td><td>4 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>112,95 час.</td><td>133,15час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>1,05 часа</td><td>2,85 часа</td></tr>
<tr><td>ЗТМК</td><td>контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

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

Задачи 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

Дисциплина Б1.О.31 «Мировое гостиничное хозяйство» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

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». Дисциплина является основополагающей для изучения таких 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 ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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 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 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	18	2	2	-	-	14	17	1	-	-	-	16

хозяйства в мировой практике												
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. Особен-ности функцион-ирования гостинич-ной индустрии в	17,95	2	1	-	-	14,95	18,15	-	1	-	-	17,15

странах Северной и Южной Америки.												
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. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

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 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 зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине в 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)»	50	50
- текущий модульный контроль		50
ТМК №1	25	
ТМК№2	25	
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Примечание: в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине в заочной форме обучения

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

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.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	**100**
10	**15**	**10**	**15**	**10**	**10**	**15**	**15**	
25		**25**		**50**				

Примечание. Т1, Т2, ... Т8– номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Савкин, И. Ю. Основы туризма и гостеприимства : учебное пособие / И. Ю. Савкин. — Пенза : ПГАУ, 2023. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/382022

2. Михайлова, Н. К. История гостеприимства : учебное пособие для вузов / Н. К. Михайлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 92 с. — ISBN 978-5-507-50366-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/422270

3. Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063

Дополнительная литература:

1. Экономика, менеджмент и маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие / О. А. Альмухамедова, Е. Н. Маслак, Ю. А. Пшеничных [и др.]. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, 2024. — 96 с. — ISBN 978-5-9275-4635-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440444

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

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

5. 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.

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

14. 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.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [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, cop. 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, cop. 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, cop. 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, cop. 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, cop. 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. 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.

15. 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 лекционных занятий

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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. Диплом о профессиональной переподготовке Р/24ДО777 от 29.11.2024. «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург

				2. Удостоверение о повышении квалификации 770400991223 Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04 г. по программе «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 3. Удостоверение ПК 0005611Регистрационный номер Ф-25/00411 от 26.04.2025г. «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения международных турпродуктов» 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург 4. Удостоверение о повышении квалификации 000000001502 Регистрационный номер 1502-ФРЦ/25 от 25.07.2025 «Анимационная деятельность в курортном бизнесе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса», г. Москва; 5. Удостоверение о повышении квалификации 180926228 Регистрационный номер ШБиМК/П2628 от 04.12.2025 «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ «Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации» г. Москва; 6. Удостоверение о повышении квалификации 262424611998 Регистрационный номер 25-2932 от 04.12.2025, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма» 24 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», г. Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.31 Мировое гостиничное хозяйство

(шифр и название дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость дисциплины: 4з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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

Смысловые модули и темы 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.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет____
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой:

Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой) *(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА