

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:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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.04.01 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**

**2024**

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»:

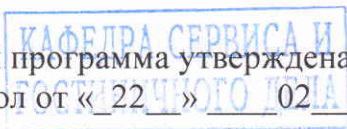
- в 2024 г. - для очной формы обучения;

- 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

Я.В. Дегтярева

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

И.В. Кощавка

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Дата «26» 02 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель Л.В. Крылова

(подпись)

(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 – 3	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)	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей - 3		1-й	1-й
		<b>Семестр</b>	
Общее количество часов – 108	2-й	Установочная сессия Зимняя сессия	
	<b>Лекции</b>		
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных - 2 самостоятельной работы обучающегося – 4,29	Программа высшего образования - <u>программа бакалавриата</u>	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		16 час	4 час
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		72,85 час.	93,15 час.
		<b>Индивидуальные задания</b>	
		1,15 часа	2,85 часа
		ЗТМК	контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</b>	
		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 : 72,85

для заочной формы обучения – 12: 93,15

## 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.В.ДВ.04.01 «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>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 <sub>УК-1</sub> Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 <sub>УК-1</sub> Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 <sub>УК-1</sub> Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-6.Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3 <sub>ПК-6</sub> Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

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.

**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.

**Тема 9.** Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства.

## 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 <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Мировое гостиничное хозяйство</b>												
<b>Смысловой модуль 1. «Формирование мировой гостиничной индустрии»</b>												
Тема 1. Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства	11	2	2	-	-	7	12	2	-	-	-	10
Тема 2. Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	11	2	2	-	-	7	12	-	2	-	-	10
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	22	4	4	-	-	14	24	2	2	-	-	20
<b>Смысловой модуль 2. «Типология и классификация гостиниц в мировой практике»</b>												
Тема 3. Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	11	2	2	-	-	7	14	2	2	-	-	10
Тема 4. Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	14	2	2	-	-	10	12	2	-	-	-	10
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	25	4	4	-	-	17	26	4	2	-	-	20
<b>Смысловой модуль 3. «Особенности формирования услуг гостиничных комплексов за рубежом»</b>												
Тема 5. Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы.	12	2	2	-	-	8	11	1	-	-	-	10

Тема 6. Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	12	2	2	-	-	8	11	1	-	-	-	10
Тема 7. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	12	2	2	-	-	8	10		-	-	-	10
Тема 8. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	11	2	1	-	-	8	10		-	-	-	10
Тема 9. Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	12,85	2	1	-	-	9,85	13,15		-	-	-	13,15
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	59,85	10	8	-	-	41,85	55,15	2	-	-	-	53,15
<b>Всего часов:</b>	106,85	18	16	-	-	72,85	105,15	8	4	-	-	93,15
<b>Катт</b>	<b>0,9</b>	-	-	-	<b>0,9</b>	-	<b>0,6</b>	-	-	-	<b>0,6</b>	-
<b>СРЭК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ИК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>КЭ</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>КаттЭК</b>	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	-	<b>1,15</b>	<b>72,85</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	-	<b>2,85</b>	<b>93,15</b>

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	2
3	Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	2	2
4	Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	2	
5	Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы.	2	
6	Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	2	
7	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	2	
8	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	1	
9	Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	1	
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	Возникновение и история развития мирового гостиничного хозяйства	7	10
2	Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	7	10
3	Категоризация предприятий гостиничного хозяйства в мировой практике	7	10
4	Рынок средств размещения туристов. Мировые гостиничные цепи.	10	10
5	Европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Европы.	8	10



6	Азиатская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Азии.	8	10
7	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Африки.	8	10
8	Особенности функционирования гостиничной индустрии в странах Северной и Южной Америки.	8	10
9	Восточно-европейская модель гостеприимства. Особенности функционирования гостиничных предприятий в странах постсоветского пространства	9,85	13,15
Всего:		72,85	93,15

## 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)»	50	50
- текущий модульный контроль		50
ТМК №1	25	
ТМК №2	25	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

**Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения**

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

<b>Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</b>									<b>Сумма, балл</b>
<b>Смысловой модуль № 1</b>		<b>Смысловой модуль № 2</b>		<b>Смысловой модуль № 3</b>					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
<b>10</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
<b>25</b>		<b>25</b>		<b>50</b>					

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической  
успеваемости

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
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. 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>

### 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. Третьякова, Т.Н. Международные гостиничные цепи: учебное пособие / Т.Н. Третьякова. — Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2020. — 107 с. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/197830#1>

4. 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>.

## 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.

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; ГО ВПО 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. 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. 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.

## **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 РВ 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

				<p>педагогические методики обучения с применением электронных 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>
--	--	--	--	--