

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.08.2019  
Уникальный программный ключ:  
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Направление подготовки:  
**43.03.03 «Гостиничное дело»**

Направленность (профиль):  
**«Гостиничная и ресторанный деятельность»**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Тольятти 2019



## АННОТАЦИЯ

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

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

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

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

#### Краткое содержание дисциплины:

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

Современные подходы к эффективной классификации предприятий индустрии гостеприимства в зарубежных странах

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

Структура ресторанно-гостиничного хозяйства зарубежных стран.

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

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

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

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

## 1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

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

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

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

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

## 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

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

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Дисциплины, на освоении которых базируется данная дисциплина:

- Основы туризма и гостиничного дела,
- Сервисная деятельность.

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

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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



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

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

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

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Зачет	допускаются все студенты	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено		

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

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

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

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

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

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

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

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Зачет	допускаются все студенты	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

## **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии**

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

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

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

-балльно-рейтинговая технология оценивания.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами. Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

**Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

**Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

**Результат обучения считается несформированным**, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений,

качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

#### **4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа**

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала. Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям / лабораторным работам и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

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

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

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

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

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

#### **4.5. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся**

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

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

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

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

#### **4.6. Методические указания для выполнения курсового проекта / работы**

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.



## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

#### Основная литература

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

#### Дополнительная литература

4. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. дипломир. специалистов "Технология продуктов обществ. питания" и направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и орг. обществ. питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2012. - 205 с. : ил., табл. - Прил. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Текст : непосредственный.
5. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учеб. пособие для вузов и сред. спец. учеб. заведений по направлению "Менеджмент орг." / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2011. - 399 с. : ил., табл. - (Высшее образование). - Крат. терминолог. слов. - Деловые игры. - ISBN 978-5-8199-0455-8. - 978-5-16-004630-3 : 286-09;283-36. - Текст : непосредственный.
6. Медлик, С. Гостиничный бизнес = The Business of Hotels : учеб. для вузов по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. с англ. А. В. Павлова. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 239 с. : ил. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00792-2. - Текст : непосредственный.
7. Могильный, М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах: (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. - 2-е изд. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 176 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-94343-111-1. - Текст : непосредственный.
8. Организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подгот. 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм" специальности 100103.65 "Соц.-культур. сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2014. - 188 с. : ил. - (Учебное пособие). - Прил. - ISBN 978-5-4377-0026-6. - Текст : непосредственный.
9. Ресторанный бизнес : формы и док. для ежеднев. использ. / В. К. Сирый, И. О. Бухаров, С. В. Ярков, Ф. Л. Сокирянский. - Москва : Эксмо, 2010. - 119 МБ. - (Управляем профессионально

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

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

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

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

#### **Интернет-ресурсы:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **5.3. Программное обеспечение**

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

## 7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

**Занятия лекционного типа.** Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

**Занятия семинарского типа.** Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

**Промежуточная аттестация.** Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

**Самостоятельная работа.** Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

**Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС).** Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

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

1. Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов за рубежом.
2. Основные требования, предъявляемые к выбору участка в зарубежной практике.
3. Типы застроек гостиниц за рубежом: централизованная, блочная, павильонная, смешанная, их преимущества и недостатки.
4. Объемно-планировочные решения наиболее интересных мировых проектов в ресторанно-гостиничной индустрии.
5. Новые гостиницы в США
6. Новые гостиницы в Германии
7. Новые гостиницы в Италии.
8. Новые гостиницы в Скандинавии

#### **8.1.2. Типовые задания для лабораторных работ**

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

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

1. Понятие международной гостиничной цепи.
2. Модели организации гостиничного дела.
3. Преимущества международных гостиничных цепей.
4. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Холидей корпорейшинл
5. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Бест Уэстин Интернешнл
6. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Шератон Корпорейшн
7. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Мариотт Корпорейшн
8. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хилтон Хотел Корпорейшн
9. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хайят Хотел Корпорейшнл.
10. Объединения отелей в цепи на условиях франчайзинга.
11. Структура типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний.
12. Управленческие кампании в международном гостиничном бизнесе.
13. Независимые объединения на примере наиболее известной на мировом рынке ассоциации Leading Hotels of the World.
14. Основные преимущества независимых отелей

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

1. Понятие международной гостиничной цепи.
2. Модели организации гостиничного дела.
3. Преимущества международных гостиничных цепей.
4. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Холидей корпорейшинл
5. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Бест Уэстин Интернешнл
6. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Шератон Корпорейшн
7. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Мариотт Корпорейшн

8. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хилтон Хотел Корпорейшн
9. Характеристика наиболее известных гостиничных цепей: Хайят Хотел Корпорейшнл.
10. Объединения отелей в цепи на условиях франчайзинга.
11. Структура типовых франчайзинговых платежей для гостиничных компаний.
12. Управленческие кампании в международном гостиничном бизнесе.
13. Независимые объединения на примере наиболее известной на мировом рынке ассоциации Leading Hotels of the World.
14. Основные преимущества независимых отелей

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

#### **1. Круглый стол с элементами презентации на темы:**

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

#### **2. Дискуссии с элементами разбора проблемных ситуаций на темы:**

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

#### **3. Кейс-стади**

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

#### **4. Урок – презентация**

- Презентация кухонь народов мира

#### Индивидуальные (групповые) задания

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

### **8.1.6. Типовые тестовые задания**

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

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

#### **2. Гостиничная цепь - это**

- А. Предприятия, которые находятся в независимом владении, распоряжении и пользовании владельца, получающего прибыль от своей собственности.

Б. Группа предприятий, осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем головного руководства.

В. Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей цепью.

**3. Согласно классификации ВТИ, одной из авторитетных фирм в гостиничном бизнесе гостиницы таких групп как Moderate First Class, Superior Tourist Class, Moderate Tourist Class относят:**

А. к высшему разряду Б. к низшему разряду

**4. В России категоризация средств размещения проводится**

А. обязательно Б. на добровольной основе

**5. Во Франции принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**6. В Греции принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**7. В Англии принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**8. В Италии принята категоризация средств размещения в виде:**

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

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

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

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

А. к гостиницам и аналогичным средствам размещения

Б. к специализированным заведениям

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

А. категории Б. марки

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

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

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

**Регламент проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования**

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

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

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

#### **Перечень вопросов и заданий для подготовки к зачету**

1. Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства.
2. Развитие индустрии гостеприимства в Европе
3. Эволюция американской индустрии гостеприимства
4. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии

5. Крупнейшие международные гостиничные цепи и их характеристика
6. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье
7. Классификация гостиниц в Германии
8. Классификация гостиниц в странах СНГ
9. Основные типы гостиниц в зависимости от их назначения
10. Объединение отелей в цепи на условиях франчайзинга. Структура франчайзинговых платежей для гостиничных компаний. Основные преимущества и недостатки франчайзинга
11. Управленческие компании в международном гостиничном бизнесе
12. Независимые объединения. Основные преимущества независимых отелей.
13. Виды систем управления гостиничным предприятием: с иностранным менеджментом
14. Виды систем управления гостиничным предприятием: частные гостиницы
15. Виды систем управления гостиничным предприятием: некоммерческие гостиницы
16. Управленческие воздействия на потоковые процессы в гостиничном бизнесе
17. Создание системы управления гостиницей: базовой логистической подсистемы и операционной
18. Содержание и функции ресторанного бизнеса за рубежом
19. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике
20. Лидеры международного ресторанного рынка и их характеристика
21. Рестораны гостиницы – специфика их деятельности: специальное питание и SPA-кухня
22. Особенности питания гостей из разных стран
23. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города с учетом зарубежного опыта
24. Прогнозирование развития гостиничных комплексов
25. Политика, философия и стратегия гостиниц за рубежом
26. Критерии эффективности работы гостиницы
27. Финансовая и внутренняя перспектива бизнеса
28. Перспективы для клиентов в ресторанно-гостиничном бизнесе за рубежом
29. Рынок автоматизированных систем управления
30. Особенности функционирования АСУ в отелях
31. Планирование автоматизации гостиницы
32. Автоматизация управления гостиницей
33. Особенности обслуживания VIP-гостей
34. Особенности регистрации иностранных граждан.

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

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

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

**2. Гостиничная цепь - это**

- А. Предприятия, которые находятся в независимом владении, распоряжении и пользовании владельца, получающего прибыль от своей собственности.
- Б. Группа предприятий, осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем головного руководства.
- В. Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей цепью.



**3. Согласно классификации ВТИ, одной из авторитетных фирм в гостиничном бизнесе гостиницы таких групп как Moderate First Class, Superior Tourist Class, Moderate Tourist Class относят:**

А. к высшему разряду Б. к низшему разряду

**4. В России категоризация средств размещения проводится**

А. обязательно Б. на добровольной основе

**5. Во Франции принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**6. В Греции принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**7. В Англии принята категоризация средств размещения в виде:**

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

**8. В Италии принята категоризация средств размещения в виде:**

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

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

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

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

А. к гостиницам и аналогичным средствам размещения

Б. к специализированным заведениям

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

А. категории Б. марки