

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 16.06.2026 22:08:33
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

1

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДЭ.07.01 «Управление результативностью производства
гостиничных услуг»**

(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное дело

(наименование образовательной программы)

**Очная/заочная
(формы обучения)**

2026

Санкт-Петербург

Автор-составитель РПД:

Д-р экон. наук, профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Морозова М.А.

Заведующий кафедрой:

Морозова Марина Александровна, доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.07.02 «Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций» в новой редакции одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол от 06 апреля 2026 г. № 13

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

Дисциплина Б1.В.ДЭ.07.02 «Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций» обеспечивает владение следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенций*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)**	Код компетенции **	Наименование Компетенции **	Код индикатора достижения компетенций **	Наименование индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
33.008 Руководитель предприятия питания. Приказ Минтруда России № 281н от 07.05.2015 В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Управление материальными и ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности и организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПКР-1.3	Разрабатывает планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	ПКР-1.3 3-8 Знает Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания ПКР-1.3 У-3 Умеет Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

** Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

Очная форма обучения

3 з.е., 108 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 42 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 18 ак.час на лекции и 24 ак.час на практические занятия, 62 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Заочная форма обучения

3 з.е., 108 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 10 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 4 ак.часов на лекции, 6 ак.час на практические занятия, 94 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 4 ак. часов на контроль.

Дисциплина Б1.В.ДЭ.07.02 «Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций» входит в вариативную часть (часть, формируемая участниками образовательных отношений) относится к дисциплинам по выбору (ДВ) Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы.

Предметом изучения учебной дисциплины являются роль и место гостиничной индустрии в сфере международных услуг, перспективы развития гостиничной индустрии, гостиничные цепи, структура и основные службы гостиничных предприятий.

Изучение теоретических основ «Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций» способствует формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и проектной деятельности в гостиничных и туристических комплексах.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины,

опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Дисциплина читается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения и в 8 семестре на 4 курсе по заочной форме обучения.

Форма промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – зачет.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации		
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа					
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)								
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тЭК	Контроль	СРкр		СРэк	СР
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
Тема 1	История развития международной гостиничной индустрии	26	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	16	Практическое задание, Доклад

Тема 2	Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	26	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	16	Практическое задание, Доклад
Тема 3	Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	26	5	0	0	6	0	0	0	0	0	0	15	Практическое задание, Доклад
Тема 4	Классификация гостиничных и туристических предприятий	26	5	0	0	6	0	0	0	0	0	0	15	Практическое задание, Доклад
Промежуточная аттестация										4				Зачет
Итого		108	18	0	0	24	0	0	0	4	0	0	62	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час				Самостоятельная работа	Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Период теоретического обучения		Период промежуточной			

							аттестации (сессия)						аттестации		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1	История развития международной гостиничной индустрии	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	Практическое задание, Доклад	
Тема 2	Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	27	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	23	Практическое задание, Доклад	
Тема 3	Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	26		0	0	2	0	0	0	0	0	0	24	Практическое задание, Доклад	
Тема 4	Классификация гостиничных и туристических предприятий	26		0	0	2	0	0	0	0	0	0	24	Практическое задание, Доклад	

Промежуточная аттестация	4									4				Зачет
Итого	108	4	0	0	6	0	0	0	0	4	0		94	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях,).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. История развития международной гостиничной индустрии ПКР-1.3

История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в 1794-1900 г. г. Появление коммерческих гостиниц в 1900-1930 г.г. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения. История гостиничной индустрии в России. Строительство курортных гостиниц в 19 веке. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце 20 века.

Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг ПКР-1.3 Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Основные сектора в современной индустрии государства. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.

Тема 3. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии ПКР-1.3 Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. Перспективы развития гостиничной индустрии; слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологии в гостиничной индустрии.

Тема 4. Классификация гостиничных и туристических предприятий ПКР-1.3

Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России. Виды туристических предприятий, их функция. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.

Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1 Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.07.02 «Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). 	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). 	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько 	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с

<p>правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>		<p>правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАА или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы,</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

		обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ 	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3. Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

ПЗ – практическое задание, Д – доклад

Тема 1. История развития международной гостиничной индустрии

Практическое задание

1. Проведите исследование развития одной из крупнейших международных гостиничных сетей (например, Marriott, Hilton, Accor) с момента ее основания до наших дней. Проанализируйте основные этапы ее развития, ключевые решения и факторы успеха.

2. Сравните развитие гостиничной индустрии в двух разных регионах мира (например, в Европе и Азии) на протяжении определенного периода времени (например, XX век). Выявите общие черты и различия, а также факторы, определявшие развитие в каждом регионе.

Темы для подготовки докладов

1. Влияние Великих географических открытий на развитие первых форм гостиничного бизнеса.
2. Роль железных дорог и автомобилей в развитии гостиничной индустрии XIX-XX веков.
3. История развития мотелей и придорожных отелей в США.
4. Влияние Второй мировой войны на развитие гостиничной индустрии.
5. Эволюция гостиничных концепций: от гранд-отелей до современных бутик-отелей и апартаментов.

Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг

Практическое задание

1. Проанализируйте вклад гостиничной индустрии в экономику выбранного региона или страны. Оцените ее роль в создании рабочих мест, привлечении инвестиций и развитии туризма.
2. Проведите сравнительный анализ характеристик гостиничной услуги и других видов услуг (например, транспортных, финансовых, образовательных). Выявите общие черты и специфические особенности.

Темы для подготовки докладов

1. Гостиничная индустрия как ключевой элемент туристического кластера.
2. Влияние гостиничной индустрии на развитие инфраструктуры регионов.
3. Роль гостиничной индустрии в формировании имиджа территории и продвижении ее туристического потенциала.
4. Социальная ответственность гостиничного бизнеса: вклад в развитие местных сообществ.
5. Взаимосвязь гостиничной индустрии с другими отраслями сферы услуг (питание, развлечения, транспорт).

Тема 3. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии

Практическое задание

1. Проанализируйте современные тенденции в области использования технологий в гостиничной индустрии (например, автоматизация, цифровизация, искусственный интеллект). Оцените их влияние на качество обслуживания и эффективность работы отелей.
2. Изучите тренды в потребительском поведении в гостиничной индустрии (например, запрос на персонализацию, экологичность, аутентичность). Предложите концепцию гостиницы, отвечающей потребностям современного гостя.

Темы для подготовки докладов

1. Влияние пандемии COVID-19 на гостиничную индустрию: вызовы и возможности.
2. Развитие онлайн-платформ бронирования и их влияние на гостиничный бизнес.
3. Тенденции в области устойчивого развития и экологической ответственности в гостиничной индустрии.
4. Рост популярности альтернативных форм размещения (апартаменты, хостелы, глэмпинги).
5. Влияние геополитических факторов на развитие международной гостиничной индустрии.

Тема 4. Классификация гостиничных и туристических предприятий

Практическое задание

1. Проведите классификацию нескольких гостиниц в вашем регионе (или городе) по различным критериям (например, категория, тип, целевая аудитория, местоположение). Обоснуйте свой выбор классификационных признаков и дайте характеристику каждой гостинице.
2. Разработайте классификацию туристических предприятий, включающую различные виды организаций (туроператоры, турагенты, транспортные компании, развлекательные учреждения). Опишите особенности деятельности каждой категории предприятий.

Темы для подготовки докладов

1. Международные системы классификации гостиниц ("звезды", "бриллианты" и др.).
2. Современные подходы к классификации гостиничных предприятий (по концепции, целевой аудитории и др.).
3. Классификация гостиниц по типу владения (сетевые, независимые, франчайзинговые).
4. Развитие новых форм размещения и их классификация (апартаменты, хостелы, глэмпинги, капсульные отели).
5. Значение классификации гостиниц для потребителей и предприятий индустрии гостеприимства.

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале)

			БРС в СДО)
КТ - 1	100	0,3	30
КТ - 2	100	0,3	30
Итого:	x	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ X Коэффициент веса контрольной точки.

5.4. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

КТ-1.

Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4

Практическое задание

КТ-2

Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4

Доклад

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены критерии оценивания результатов выполнения задания.

Критерии оценивания Практического задания

Содержание выступления:	0-20	- Глубина анализа темы. - Ясность и логичность представления идей. - Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.
Уровень	0-20	- Обоснованность выводов.

подготовки:		<ul style="list-style-type: none"> - Знание материала и способность отвечать на вопросы. - Использование дополнительных источников и литературы.
Командная работа	0-20	<ul style="list-style-type: none"> - Согласованность и взаимодействие между участниками команды. - Равномерное распределение ролей и задач в группе. - Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	<ul style="list-style-type: none"> - Активность в задавании вопросов и комментировании. - Умение аргументированно выражать свою точку зрения. - Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.
Формат и презентация	0-20	<ul style="list-style-type: none"> - Качество визуальных материалов (если используются). - Четкость и выразительность речи. - Соблюдение отведенного времени на выступление.
Итого максимально:	100	

Критерии оценивания Доклада

Содержание и раскрытие темы	0-20	Детальное, последовательное описание всех этапов с конкретными примерами
Грамотность изложения	0-20	Соблюдены все правила грамматики, орфографии и пунктуации
Стилистика	0-20	Единый стиль изложения, точные формулировки, уместное использование терминов, лаконичность
Логика изложения	0-20	Чёткая последовательность изложения, логические связи между частями текста, аргументы подтверждают выводы
Оригинальность	0-20	Уникальный подход к теме, нестандартные решения,

		инновационные идеи, собственная позиция автора
Итого максимально:	100	

6.Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (зачет) осуществляется в устной форме, Обучающийся получает билет с вопросами в которых содержится 2 вопроса. Необходимо дать ответ в устной форме. Защита курсового проекта.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

Изложите теоретические основы по данной теме (дайте определения, перечислите и назовите) и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):

1. Значение и содержание дисциплины «Мировое гостиничное хозяйство» ее связь с другими дисциплинами, ее современное состояние.
2. Характеристика основных понятий и определений в области гостиничной сферы (туристическая индустрия, туризм, средства и системы размещения, койко-место, интенсивность загрузки номерного фонда).
3. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.
4. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
5. Факторы влияющие на формирование и развитие туристического рынка.
6. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
7. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.
8. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
9. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).
- 10.Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
- 11 .Виды и функции туристских предприятий.
12. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.

13. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования, основные лидеры, их рейтинг и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
14. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиниц.
15. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
16. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом (количество и виды гостиниц, их приоритетность, наличие гостиниц, входящих в гостиничные цепи; наличие союзов и (или) альянсов работников отелей; правовая база регулирования). Лучшие курортные отели мира.
17. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
18. Служба приема и размещения (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
19. Административная служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
20. Служба обслуживания номерного фонда (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
21. Коммерческая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
22. Инженерно-техническая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
23. Замковая и сейфовая системы в гостиницах и туристических комплексах, их характеристика.
24. Вспомогательные и дополнительные службы гостиниц и туристических комплексов (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
25. Служба питания (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
26. Транспортные услуги (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
27. Служба бронирования мест и номеров в гостинице (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
28. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации. Типы питания и их характеристика.
29. Схема движения турпродукта, ее подробная характеристика.
30. Квалификационные требования к основным должностям работников гостиниц 1, 2, и 3-го уровней различных служб. Требования к обслуживанию персоналу гостиниц и предприятий питания (в том числе к внешнему виду и гигиене).

31. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы (генерального директора, контролера, заведующего номерным фондом, горничной, консьержа, швейцара, шеф-повара, повара участка кухни, метрдотеля, директора ресторана, официанта, бармена, кассира службы приема, посыльного).
32. Демографическая сегментация туристов по возрасту.
33. Правила общения с клиентами в сфере гостиничного сервиса.
34. Разработка схемы размещения туристов в оздоровительном туристическом комплексе с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг, ее характеристика.
35. Разработка организационной структуры управления предприятия питания в гостиничном сервисе и ее характеристик (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления предприятий питания).
36. Разработка схем обеспечения туристов услугами административной службы.
37. Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.
38. Разработка схем обеспечения туристов услугами дополнительной службы.
39. Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной службы.
40. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.
41. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.
42. Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).
43. Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.
44. Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
45. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
-------------	----------	-----------------

	ВЫПОЛНЕНИЯ	
<p>Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)</p>	<p>1. Вариант 1: Какой международный рейтинг отелей, основанный на системе «звезд», является одним из старейших и наиболее авторитетных в Европе, особенно во Франции? А) Forbes Travel Guide Б) AAA Diamond Rating В) Мишлен (Michelin Guide для отелей) Г) Система классификации WTTC</p> <p>2. Вариант 2: Ключевым фактором, отличающим концепцию «бутик-отеля» от традиционного сетевого отеля, является: А) Количество номеров более 500 Б) Уникальность дизайна, атмосферы и индивидуальность, ориентированная на конкретный сегмент гостей В) Обязательное наличие собственного конгресс-центра Г) Принадлежность к одной из глобальных гостиничных цепей</p> <p>3. Вариант 3: Что из перечисленного является основной целью создания стратегических альянсов между гостиничными предприятиями разных стран? А) Полная унификация цен на номера во всех странах Б) Снижение операционных издержек за счет совместных закупок и обмена технологиями В) Упразднение национальных систем классификации отелей Г) Отказ от использования глобальных систем бронирования (GDS)</p> <p>4. Вариант 4: Какой тип гостиничного предприятия наиболее</p>

		<p>характерен для дестинации, позиционирующей себя как центр медицинского и wellness-туризма?</p> <p>А) Хостел Б) Курортный отель с комплексом спа-услуг, диагностикой и программами оздоровления В) Транзитный аэропортовый отель Г) Апартамент-отель для длительного проживания</p>
<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1c;2a;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>1. Вариант 1: Установите соответствие между типом гостиничного предприятия и его ключевой характеристикой.</p> <p> Тип предприятия Характеристика ----- ----- 1. GLAMP-отель А) Предприятие, предоставляющее базовые услуги размещения по минимальной цене, часто с общими удобствами. 2. Круизный лайнер Б) Отель, совмещающий комфорт городского отеля с экологичностью и близостью к природе, часто в формате «роскошного кемпинга». 3. Капсульный отель В) Мобильная «плавучая» дестинация с полным комплексом гостиничных, развлекательных и ресторанных услуг. 4. Эко-лодж Г) Предприятие, следующее строгим принципам устойчивого развития, минимизирующее экологический след и интегрированное в природную среду. Д) Отель, предлагающий предельно компактные спальные модули, ориентированный на кратковременный отдых транзитных пассажиров. </p> <p>2. Вариант 2: Установите соответствие между</p>

		<p>международной организацией/системой и сферой её влияния на гостиничный бизнес в мировых дестинациях.</p> <p> Организация/Система Сфера влияния ----- ----- </p> <p> 1. Всемирная туристская организация (UNWTO) А) Разработка и продвижение глобальных стандартов безопасности и гигиены для отелей. </p> <p> 2. Глобальные системы распределения (GDS) Б) Сбор и анализ статистических данных, разработка рекомендаций по устойчивому развитию туризма. </p> <p> 3. Система «Зеленый ключ» (Green Key) В) Технологическая платформа для бронирования номеров через турагентства и корпоративных клиентов. </p> <p> 4. Международная ассоциация конгрессов и конвенций (ICCA) Г) Международная экологическая сертификация туристических объектов, включая отели. </p> <p> Д) Оценка и ранжирование дестинаций и отелей как площадок для проведения международных бизнес-событий.</p> <p> </p> <p>---</p>
<p>Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать несколько правильных ответов.</p> <p>4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1; 3; 4; 5 и A; C; D)</p>	<p>1. Вариант 1:</p> <p>Какие из перечисленных факторов оказывают КРИТИЧЕСКОЕ влияние на конкурентоспособность гостиничного предприятия в мировой дестинации? (Выберите два или более варианта)</p> <p>А) Наличие собственного гольф-поля.</p> <p>Б) Интеграция в глобальные и локальные цепочки создания стоимости (например, сотрудничество с туроператорами, агрегаторами,</p>

		<p>местными поставщиками экскурсий).</p> <p>В) Уровень цифровизации и качество онлайн-присутствия (сайт, соцсети, участие в OTA).</p> <p>Г) Цвет фасада здания отеля.</p> <p>Д) Соответствие трендам устойчивого развития и социальной ответственности.</p> <p>2. Вариант 2: Какие характеристики являются общими для большинства успешных гостиничных франчайзинговых сетей в мировом масштабе? (Выберите два или более варианта)</p> <p>А) Полная свобода владельца-франчайзи в определении стандартов обслуживания.</p> <p>Б) Единая система бронирования и управления доходами (Revenue Management).</p> <p>В) Уникальный, не передаваемый по франшизе, узнаваемый бренд и корпоративный стиль.</p> <p>Г) Обязательное условие строительства отеля по индивидуальному проекту.</p> <p>Д) Общая маркетинговая и рекламная стратегия, поддерживаемая взносами участников.</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.</p> <p>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности: например, F; N; K; I; E; B</p>	<p>. Вариант 1: Установите логическую последовательность этапов разработки концепции нового гостиничного предприятия в рамках дестинации.</p> <p>1) Анализ рыночного спроса и конкурентной среды дестинации.</p> <p>2) ...</p> <p>3) ...</p> <p>4) ...</p> <p>5) Запуск пилотной эксплуатации и корректировка бизнес-процессов.</p> <p>(Варианты для этапов 2-4: Разработка архитектурного и дизайн-проекта; Формирование инвестиционного предложения и поиск</p>

		<p>инвесторов; Определение целевого сегмента гостей и позиционирования отеля; Подбор и обучение управляющей команды.)</p> <p>2. Вариант 2: Установите правильную последовательность эволюции роли гостиничного предприятия в развитии дестинации (от простого к сложному).</p> <p>1) Предоставление базового крова. 2) ... 3) ... 4) ...</p> <p>(Варианты для этапов 2-4: Становление точкой притяжения и самостоятельным поводом для визита (destination hotel); Формирование комплексного центра гостеприимства с дополнительными услугами (ресторан, трансфер); Активное участие в создании и продвижении имиджа дестинации, сотрудничество с местным сообществом.)</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – В</p>	<p>1. Вариант 1: При выходе международной гостиничной цепи на рынок развивающейся страны с высоким культурным и религиозным своеобразием наиболее эффективной стратегией управления часто является:</p> <p>А) Полная адаптация стандартов цепи под локальные традиции, вплоть до изменения концепции обслуживания. Б) Жёсткое внедрение единых корпоративных стандартов без изменений, как гарантии качества для международных путешественников. В) Создание гибридной модели, сочетающей ключевые, неизменные стандарты бренда (качество сна, гигиена, безопасность) с тактической адаптацией сервиса, дизайна</p>

		<p>общественных зон и F&B-предложений к местным нормам.</p> <p>Обоснуйте свой выбор, указав не менее двух аргументов.</p> <p>2. Вариант 2: Для дестинации, переживающей спад из-за исчерпания своего традиционного туристического ресурса (например, промышленный город), наиболее перспективной стратегией для существующих гостиничных предприятий может быть: А) Снижение цен на номера до минимального уровня для привлечения любого клиента. Б) Ребрендинг и перепрофилирование под новый, формирующийся сегмент (например, под креативный кластер, центр городского туризма или бизнес-хаб). В) Ожидание государственных дотаций и инвестиций в прежнюю туристическую модель.</p> <p>Обоснуйте свой выбор, указав не менее двух аргументов.</p>
<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</p>	<p>1. Вариант 1: Проанализируйте, как пандемия COVID-19 изменила требования гостей к гостиничным предприятиям в мировых дестинациях. Какие из этих изменений, на ваш взгляд, носят временный характер, а какие станут постоянными элементами гостиничного сервиса? Ответ аргументируйте.</p> <p>2. Вариант 2: Опишите модель взаимодействия гостиничного предприятия (на примере крупного курортного комплекса) с локальным сообществом дестинации. Какие взаимные выгоды и потенциальные конфликты могут возникать в рамках этого</p>

		<p>взаимодействия?</p> <p>3. Вариант 3: Сравните влияние двух факторов — географического положения (например, «центр города» vs «удалённый природный заповедник») и уровня цифровизации услуг — на формирование стоимости номера (ценовую политику) в гостинице. Какой фактор, по вашему мнению, является более определяющим в современной конкурентной среде?</p> <p>4. Вариант 4: Предложите и обоснуйте концепцию тематического отеля для дестинации, которая является объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО (например, исторический город, археологический парк). Как концепция отеля должна не только коммерчески успешно работать, но и способствовать сохранению и интерпретации культурного наследия места?</p>
--	--	---

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

Критерии и балльная шкала определяются преподавателем

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью,</i>	20-30

<i>логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	10-20
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-10

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их

конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического

занятия.

3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154>
2. Джон, Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; перевод В. Н. Егорова. — 4-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 735 с. — ISBN 978-5-238-01392-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81747.html>
3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2022. — 117 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76049.html>
4. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494451>

8.2. Дополнительная литература

1. Амирова, З. Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие / З. Б. Амирова. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 86 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/46463.html>
2. Долженко, Г. П. История туризма : учебник для вузов / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09717-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455309>
3. Никитина, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для вузов / О. А. Никитина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 183 с. —

(Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454144>

4. Основы гостеприимства : учебно-методическое пособие / составители Н. А. Тимощук. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 228 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90675.html>
5. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91341.html>

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

Не используются.

8.4. Интернет-ресурсы

Обучающимся обеспечен доступ к материалам курса в СДО Академии <http://lms.ranepa.ru>, а также через сайт научной библиотеки <https://sziiu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы.

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>
2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>
4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>
5. Электронная библиотечная система «Znanium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znanium.com>

6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

Периодические издания:

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

Англоязычные ресурсы

- *EBSCO eBook Collection* – коллекция включает в себя 68 изданий, приобретенных «в вечное пользование», а также более 2000 книг, получаемых институтом по национальной подписке РЦНИ. Коллекция охватывает широкий спектр тем по различным областям знаний, таким как социально-гуманитарные науки, маркетинг, финансы, управление и предпринимательство и др.;
- *Sage eBook Collections* - это более 4 700 монографий и справочников по различным областям знаний: бизнес, психология, криминология и уголовное право, образование, СМИ и коммуникация, политика и международные отношения, социология и др. Содержит полные тексты. Глубина архива: 1984-2021 гг.
- *Springer Link* - полнотекстовые политематические базы академических журналов. Представлено более 70 000 электронных книг Springer, включая монографии, справочники и труды конференций.
- *Wiley* - доступны выпуски 1500 академических журналов разных профилей, изданных Wiley Periodicals в 2015–2019 гг.
- *OECD iLibrary* – библиотека Организации экономического сотрудничества и развития, содержащая статистические данные, рабочие документы, отчеты. Доступны материалы до 2022 года.

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

*Компьютерные и информационно-коммуникативные средства.
Технические средства обучения*

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций.
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4	Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету, пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).
5	Система тестирования качества знаний обучающихся.
6	Программа «Антиплагиат»