

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д.АЛИЕВА»**

Факультет экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ
И. о. проректора по УР
М. Х. Чанкаев
«29» мая 2024 г., протокол № 8

**Рабочая программа дисциплины
«Мировая индустрия гостеприимства»**

(наименование дисциплины)

43.02.16. Туризм и гостеприимство

(шифр, название направления)

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника

Специалист по туризму и гостеприимству

Форма обучения

Очная/очно-заочная/заочная

Год начала подготовки - 2023

(по учебному плану)

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СОО в пределах образовательной программы СПО по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Составитель: Маршанов Б. М.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно цикловой комиссии «Социально-экономических дисциплин» от 29 мая 2024 г., протокол № 6.

Председатель ПЦК
«Социально-экономических дисциплин»

 Токова С. И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины.....	4
1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	5
2.1. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
2.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	10
3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:	10
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	10
3.2.1. Основные печатные и электронные издания	10
3.2.2. Дополнительные источники.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11
5. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины.....	19
5.1. Вопросы для устного опроса.....	19
5.2. Примерные вопросы итоговой аттестации (экзамен)	20
6. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины	20
6.1. Общесистемные требования	20
6.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	21
7. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	21

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.ДВ.01.02 «Мировая индустрия гостеприимства» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.; ОК 02.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 172 академических часа.

Объём дисциплины	Всего часов		
	Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
Общая трудоемкость дисциплины	172		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)			
Аудиторная работа (всего):	110	64	20
в том числе:			
лекции	72	32	10
семинары, практические занятия	72	32	10
Внеаудиторная работа:			
консультация перед зачетом			
Внеаудиторная работа также включает индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, творческую работу (эссе), рефераты, контрольные работы и др.			

Самостоятельная работа обучающихся (всего)	16	102	146
Контроль	12	6	6
Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет / экзамен)	экзамен		

2.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и в том числе практических занятий, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Тема 1.1. Гостеприимство в Древнем мире и в Средние века	Содержание учебного материала	14	ОК 01. ОК 02.
	Природа гостеприимства. Факторы, влияющие на путешествия. Древний Египет, государства Месопотамии в конце 4-го – начале 3-го тысячелетия до н.э. Античная Греция: расположение гостиниц в Древней Греции.	6	
	В том числе практических занятий Античный Рим. Потребители услуг гостеприимства в Древнем Риме. Римские бани. Паломничество как стимул развития предприятий гостеприимства.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Уровень услуг в средневековых постоялых дворах. Размещение на дорогах: рост популярности путешествия над иллириями. Начало американской индустрии гостеприимства	2	
Тема 1.2. Организация и развитие индустрии гостеприимства в странах Европы	Содержание учебного материала	30	
	Зарождение индустрии гостеприимства в странах западной Европы. Количественные и качественные изменения в индустрии гостеприимства Европы. Изменения в европейской гостиничной индустрии в начале века. «Золотая эра» европейской гостиничной индустрии. Первая гостиница в Европе. Классификация гостиниц. Английские таверны и постоялые дворы во второй половине XVIII века. Путеводители. «Золотая эра путешествий» - Великий тур. Новый тип гостиничных предприятий — мотели.	14	
	В том числе практических занятий:	8	

		Новая тенденция —проникновение гостиничного бизнеса на международный рынок услуг и созданиемирового рынка гостиничных услуг. 1960-е гг. - курортные центры в Альпах, Андах и других высокогорных районах.	
		Самостоятельная работа обучающихся 1970-е гг. - появление «кондоминиумов», возрождениекурортов. 1980-е годы - дальнейшая дифференциация и сегментация рынкагостиничных услуг, появлением более широкого выбора типов предприятийразмещения1970-е гг. - появление «кондоминиумов», возрождение курортов. 1980-е годы дальнейшая дифференциация и сегментация рынкагостиничных услуг, появлением более широкого выбора типов предприятийразмещения	8
		Содержание учебного материала	30
Тема 1.3. Мировая индустрия гостеприимства в XX – XVIII веках		Америка: Первые дилижансы, появление придорожных таверн, ординарныхтаверн, постоянных дворов. CityHotel в Нью-Йорке. Начало —золотого века для отелейСША. Влияние Французской революции на развитие кулинарии. 1800 г. – СШАстановятся лидером в гостиничном хозяйстве. Отель первого класса TremoutHouse.Гостиничный бум в США - —пик 1830-х - 1850-х годов на востоке. Европа: французское название «отель», французское название «ресторан». Отель «Савой»,управляющий - Цезарь Ритц, шеф-повар – АгюстЭскофье. Появление первой в мирегостиничной цепи. Первые гостиничные школы. Фуникулеры (канатные железныедороги).	14
		В том числе практических занятий Типы отелей: транзитные, курортные, гранд отели. Питание: к 1800 г.англичане перенимают концепцию ресторана. Начиная эпохи меню а la carte.Американская иерархия точек общественного питания. Появление ресторана: SansSouci, Niblo’sGarden или Delmonico’s. Основные события в индустриигостеприимства США. Развитие питания на транспорте, в образовательныхучреждениях, больницах. Первая мировая война. Вторая мировая война. Оживление международныхторговых и культурных связей, усиление туристической пропаганды отдельными странами, систематическое увеличение гостиничной базы. Международный союзвладельцев гостиниц.	16
	Тема 1.4.	Содержание учебного материала	38

Гостиничное хозяйство США в XX век	<p>Первый коммерческий отель BuffaloStatler. «Ревущие 20-е годы». StatlerHotels. Первая Мировая война. HiltonHotels. Появление мотелей и самого крупного отеля. Великая депрессия: 1930-е годы - снижены цены, перепланировка, продажа недвижимости. SheratonHotels. 1940-е годы: Вторая мировая война и ее последствия. Стабилизация отрасли. Первое проникновение американского гостиничного бизнеса на международный рынок услуг. Inter-ContinentalHotels. Экспансия HiltonInternational и Sheraton. Гостиничное хозяйство в 1950-е - начало 1960 гг.: HolidayInn, Hyatt Hotels. Появление франчайзинга и лизинга (аренды) - сущность, виды платежей, преимущества и недостатки. Бюджетные отели и мотели. Бум в строительстве мотелей. Партнерство как способ финансирования. Американские курорты: круглогодичные, летние, зимние с теплым и холодным климатом.</p>	16	
	<p>В том числе практических занятий Развитие гостиничного хозяйства в 1960-х гг.: гостиничные цепи и объединения независимых отелей. Преимущества гостиничной цепи. Развитие глобализации американских гостиничных цепей. Гостиничное хозяйство в 1970-х гг.: контракты на управление - сущность, причины появления, виды операторов, преимущества и недостатки. Концепция кондоминиума и тайм-шера: сущность, причины появления, примеры. Гостиничное хозяйство в нестабильных 1980-х гг.: рыночная сегментация, примеры компаний, работающих в различных секторах. «Война удобств» - причины и последствия. Гостиничный бизнес США в 1990-х гг. и в наши дни: дальнейшая сегментация, компьютеризация, дизайн, поиск новых концепций.</p>	16	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Индустрия питания США в XX веке: основные события в индустрии питания - тематические рестораны, национальная пища, рестораны быстрого обслуживания. Общественное питание в организациях. Операционные цепи в индустрии питания. Контракты на управление в общественном питании: банки и компании, транспорт, медицинские и исправительные учреждения.</p>	6	
Тема	1.5. Содержание учебного материала	22	
Развитие	Исторические данные о гостеприимстве древних	10	

<p>истории гостеприимства в России</p>	<p>славян начиная с VI века. Индустрия гостеприимства России в XII-XIX веках: постоянные дворы, ямские станции, трактиры, рестораны, чайные. Индустрия гостеприимства России в XX веке: строительство новых отелей, формирование системы отелей в СССР, статистические данные о гостиничном хозяйстве в конце 1990-х гг.</p>		
	<p>В том числе практических занятий Иностранные гостиничные компании в России: сроки появления, причины появления, методы работы, основные проблемы. Иностранные компании на рынке гостиничных услуг Тюмени: названия, целевые сегменты, стратегии внедрения. Исследование сектора гостиничных услуг McKinsey Global Institute: определение производительности, оценка уровня, связь производительности со структурой отрасли. Внутренние и внешние факторы низкой производительности для сетевых и несетевых гостиниц. Необходимые меры по повышению производительности труда в отрасли</p>	12	
<p>Тема 1.6. Глобализация мировой индустрии гостеприимства</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	26	
	<p>Определение глобализации. Определение транснациональной компании (ТНК). Причины появления ТНК. Гостиничный бизнес в современной экономике. Проявление глобализации в гостиничной хозяйстве. Принципы и аспекты глобализации. Индустрия туризма в современной экономике: основные потоки, структура туристических потоков. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Северная Америка, Европа, Азиатско-Тихоокеанский регион, Карибы и Африка.</p>	12	
	<p>В том числе практических занятий Европейские гостиничные цепи: Forte PLC, Club Med, Accor, Le Meridien, Grupo Sol. Индийские гостиничные цепи: The Taj Group, Oberoi. Азиатские гостиничные цепи: New Otani, Nikko, Regent International, Mandarin Oriental, Peninsula, Dusit Thani. Африканская гостиничная цепь Southern Sun Holdings. Экспансия гостиничных цепей за пределы национальных границ: экспансия в Европу, в Америку, на Ближний Восток, в Азиатско-Тихоокеанский регион. Новейшие отели мира: Burj al Arab. Самые роскошные отели: Oriental Bangkok, Regent Hong Kong, Bel-Air Los Angeles, Shangri-La Singapore. Лучшие гостиничные цепи: Ritz Carlton, Four Seasons. Отели «Эксельсиор», MGM Grand,</p>	14	

	RoyalTowers,GrandHyattShanghai, TreetopsHotel. Специфические типы отелей: капсульные отели,отель Hempel.		
Промежуточная аттестация – экзамен		12	
Всего:		172	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Аудитория № 301

оснащенный оборудованием:

столы – 12 шт.,

стулья – 24 шт.,

стол и стул преподавателя – 1 шт.,

меловая доска – 1 шт.,

телевизор - 1 шт.,

компьютер – 1 шт.,

трибуна – 1 шт.,

Учебно-наглядные пособия:

в электронном виде

Лицензионное программное обеспечение:

- MicrosoftWindows (Лицензия № 60290784), бессрочная

- MicrosoftOffice (Лицензия № 60127446), бессрочная

- ABBY FineReader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная

- CalculateLinux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная

- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная

- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 1CE2-230131-040105-990-2679), с 31.01.2023 по 03.03.2025 г.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413>

2. Международный маркетинг : учебник и практикум для вузов / А. Л. Абаев [и др.] ; под редакцией А. Л. Абаева, В. А. Алексунина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17118-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532412>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537181>

2. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>OK 01. OK 02.</p>	<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства</p>	<p>Оценка «5» - «отлично» ставится, если обучающийся полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Оценка «4» - «хорошо» ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочетов последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Оценка «3» - «удовлетворительно» ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных</p>	<p>Оценка результатов устного опроса</p>

	<p>и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации</p>	<p>положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Оценка «2» - «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	
	<p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации</p>	<p>«5» - 85-100% верных ответов «4» - 69-84% верных ответов «3» - 51-68% верных ответов «2» - 50% и менее</p>	<p>Оценка результатов тестирования</p>
	<p>определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации</p>	<p>Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и</p>	<p>Оценка результатов экзамена</p>

	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично. Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную</p>	
--	---	---	--

		<p>программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.</p> <p>Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.</p> <p>Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются</p>	
--	--	--	--

		<p>пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившему самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	
		<p>Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>

		<p>задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.</p> <p>Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.</p> <p>Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.</p>	
--	--	---	--

		<p>Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.</p>	
		<p>Оценка «5» - «отлично» выставляется, если дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.</p> <p>Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательное, правильное выполнение всех заданий; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после</p>	<p>Оценка результатов решения ситуационных задач</p>

		<p>замечания преподавателя; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.</p> <p>Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.</p> <p>Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.</p>	
		<p>Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.</p> <p>Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.</p> <p>Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся правильно выполнил не</p>	<p>Оценка результатов и письменного опроса</p>

		<p>менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, плохо знает теоретический материал, допускает искажение фактов.</p> <p>Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.</p>	
--	--	--	--

5. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины

5.1. Вопросы для устного опроса

1. Характеристика современного мирового туризма.
2. Характеристика развития и современного состояния туризма в России.
3. Характеристика американских (или имеющих американские корни) гостиничных цепей: Hilton, Inter-Continental, Sheraton, HolidayInn, Hyatt, ChoiceInternational.
4. Характеристика Европейских гостиничных цепей: Forte PLC, ClubMediterranье, Accor, LeMйridien, GrupoSol.
5. Характеристика Индийских гостиничных цепей: TheTajGroup, Oberoi.
6. Характеристика Азиатских гостиничных цепей: New Otani, Nikko, Regent International, Mandarin Oriental, Peninsula, DusitThani.
7. Характеристика африканской гостиничной цепи SouthernSunHoldings.
8. Характеристика гостиничной системы —ИнтуристI (Россия).
9. Характеристика Российского рынка услуг гостеприимства.
10. Характеристика восточно-европейского рынка услуг гостеприимства.

11. Сотрудничество гостиничных предприятий и авиакомпаний: преимущества и недостатки.
12. Основные стратегии западных компаний.
13. Формы международного развития (сотрудничества) гостиничных предприятий - франчайзинг, контракт на управление, консорциум.
14. Конкуренция на мировом рынке гостинично-ресторанных услуг.
15. Стратегические возможности для развития мирового гостинично-ресторанного хозяйства.

5.2. Примерные вопросы итоговой аттестации (экзамен)

1. Характеристика современного мирового туризма
2. Характеристика развития и современного состояния туризма в России
3. Характеристика американских (или имеющих американские корни) гостиничных цепей: Hilton, Inter-Continental, Sheraton, HolidayInn, Hyatt, ChoiceInternational
4. Ассоциации и сети гостиниц, представленные на туристском рынке страны
5. Характеристика Европейских гостиничных цепей: Forte PLC, ClubMediterranье, Accor, LeMйridien, GrupoSol
6. Характеристика Индийских гостиничных цепей: TheTajGroup, Oberoi
7. ХарактеристикаАзиатскихгостиничныхцепей: New Otani, Nikko, Regent International, Mandarin Oriental, Peninsula, DusitThani
8. Роль рекламы в информационной поддержке продвижения гостиничного товара на рынок
9. Характеристика африканской гостиничной цепи SouthernSunHoldings
10. Характеристика гостиничной системы —ИнтуристI (Россия)
11. Характеристика Российского рынка услуг гостеприимства.
12. Сегментация рынка спроса на гостиничные товары в стране
13. Характеристика восточно-европейского рынка услуг гостеприимства
14. Сотрудничество гостиничных предприятий и авиакомпаний: преимущества и недостатки
15. Международные организации в сфере ГРХ и туризма: ВТО, Организация Европейского сотрудничества и развития, Генеральное соглашение по тарифам и Торговле, МВФ, Международная ассоциация гостиниц, Европейский союз, Европейский Банк реконструкции и развития, Всемирный Совет по путешествиям и туризму
16. Основные стратегии западных компаний
17. Формы международного развития (сотрудничества) гостиничных предприятий - франчайзинг, контракт на управление, консорциум
18. Влияние развития туризма на формирование гостиничной индустрии города
19. Конкуренция на мировом рынке гостинично-ресторанных услуг
20. Проекты строительства новых гостиниц и гостиничных комплексов города
21. Стратегические возможности для развития мирового гостинично-ресторанного хозяйства

6. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины

6.1. Общесистемные требования

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КЧГУ»

<http://kchgu.ru>- адрес официального сайта университета.

<https://do.kchgu.ru>- электронная информационно-образовательная среда КЧГУ.

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2024-2025	Электронно-библиотечная система ООО «Знаниум».	от 23.04.2024г.

учебный год	Договор № 238эбс от 23.04.2024 г. Электронный адрес: https://znanium.com	до 23.04.2025г.
2024-2025 учебный год	Электронно-библиотечная система «Лань». Договор № 36 от 14.03.2024 г. Электронный адрес: https://e.lanbook.com	Бессрочный
2024-2024 учебный год	Электронная библиотека Юрайт Договор № 25 от 28.05.2024 г.	от 28.05.2024г. до 28.05.2025г.
2024-2025 учебный год	Электронно-библиотечная система КЧГУ. Положение об ЭБ утверждено Ученым советом от 30.09.2015г. Протокол № 1. Электронный адрес: http://lib.kchgu.ru	Бессрочный
2024-2025 учебный год	Национальная электронная библиотека (НЭБ). Договор №101/НЭБ/1391-п от 22. 02. 2023 г. Электронный адрес: http://rusneb.ru	Бессрочный
2024-2025 учебный год	Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU». Лицензионное соглашение №15646 от 21.10.2016 г. Электронный адрес: http://elibrary.ru	Бессрочный
2024-2025 учебный год	Электронный ресурс Polpred.com Обзор СМИ. Соглашение. Бесплатно. Электронный адрес: http://polpred.com	Бессрочный

6.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный портал «Российское образование»- <https://edu.ru/documents/>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
3. Базы данных Scopus издательства Elsevir <http://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>.
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов Высшего образования - <http://fgosvo.ru>.
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) – <http://edu.ru>.
6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru>.
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (ИС «Единое окно») – <http://window.edu.ru>.

7. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО «Карачаево-Черкесский государственный университет имени У.Д. Алиева» созданы условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Специальные условия для получения образования по ОПВО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья определены «[Положением об обучении лиц с ОВЗ в КЧГУ](#)», размещенным на сайте Университета по адресу: <http://kchgu.ru>.