

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной  
работе

                    Лейфа                     А.В. Лейфа

24 мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
«ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА В МЕЖДУНАРОДНОМ ТУРИЗМЕ»

Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Направленность (профиль) образовательной программы – Международный туризм

Квалификация выпускника – Магистр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс     1     Семестр     2    

Зачет с оценкой 2 сем

Общая трудоемкость дисциплины 144.0 (академ. час), 4.00 (з.е)

Составитель Т.А. Мирошниченко, Доцент, канд. геогр. наук

Факультет международных отношений

Кафедра международного бизнеса и туризма

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.04.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.17 № 556

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного бизнеса и туризма

01.02.2024 г., протокол № 6

Заведующий кафедрой Ульянова В.В. Ульянова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Ульянова В.В. Ульянова

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и  
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

24 мая 2024 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель дисциплины:

Формирование у магистрантов комплекса знаний об индустрии гостеприимства, и дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а так же знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности.

### Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов системные знания в сфере гостеприимства;
- изучить исторические аспекты и современные тенденции развития индустрии гостеприимства в мире и в России;
- рассмотреть организационные и производственные структуры предприятий гостеприимства;
- изучить специфику ресторанного производства;
- изучить особенности предоставления услуг индустрии развлечений.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Индустрия гостеприимства в международном туризме» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, в рамках учебного плана магистратуры по направлению подготовки 43.04.02 «Туризм». Преподавание курса связано с другими дисциплинами учебного плана. Предшествующие дисциплины - «Экономика международного туризма», «Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии». Последующие дисциплины: «Продвижение туристского продукта и современные технологии продаж», «Маркетинг в международном туризме».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

### 3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1 - Способен к комплексному освоению территорий, к разработке стратегий развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне и соответствующих уровнях проектов	ИД-1 ПК-1 – Знает основы комплексного освоения территорий, проведения стратегического анализа и обоснования формирования стратегий развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне и соответствующих уровнях проектов ИД-2 ПК-1 – Умеет формировать концепцию, разрабатывать стратегию и планировать реализацию стратегии развития туристской деятельности на всех уровнях реализации проектов ИД-3 ПК-1 – Владеет навыками разработки стратегий развития туристской деятельности на всех уровнях реализации проектов, а также способен выполнить прогнозирование развития сферы туризма и комплексно осваивать территории
ПК-3 - Способен	ИД-1 ПК-3 — Знает основы формирования

формулировать концепцию развития предприятий туристской индустрии, их кадровой политики, разрабатывать эффективную стратегию по формированию, продвижению и реализации туристского продукта	концепции и стратегии, обоснования планов и проектов по развитию туристского предприятия и реализации туристских продуктов ИД-2 ПК-3 – Умеет формулировать концепции, разрабатывать эффективную стратегию предприятия туристской индустрии по формированию, продвижению и реализации туристского продукта ИД-3 ПК-3 – Владеет навыками разработки эффективной стратегии предприятия туристской индустрии и проведения активной политики по формированию, продвижению, а также реализации туристского продукта
---	---

#### 4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 4.00 зачетных единицы, 144.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	2	1		1								10	Выборочный опрос
2	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их	2	2		1								10	Выборочный опрос

	особенности.													
3	Взаимоотношения гостиничных предприятий с туристическими фирмами	2	1		2								10	Опрос, подготовка письменных заданий
4	Процессы транснационализации и глобализации в международном туризме	2	2		2								10	Опрос, круглый стол
5	Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Организация клубного отдыха	2	2		2								10	Выборочный опрос
6	Инновации в гостиничном бизнесе	2	2		2								10	Выборочный опрос
7	Предприятия питания и индустрия гостеприимства	2	2		2								10	Выборочный опрос
8	Общие требования к организации предприятий питания	2	2		2								10	Анализ меню предприятия питания
9	Питание в системе туристского обслуживания	2	1		2								10	Коллоквиум
10	Индустрия отдыха и развлечений	2	1		2								19.8	Подготовка письменных заданий
11	Зачет с оценкой	2							0.2					
	Итого			16.0	18.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0			109.8	

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	Терминологический аппарат индустрии гостеприимства. Индустрия гостеприимства и туристская индустрия. Гостеприимство как главный принцип гостиничного хозяйства. Взаимосвязь понятий гостеприимства и качества гостиничных услуг. Факторы, оказывающие

		<p>влияние на качественное обслуживание в гостиничном предприятии Гостиничный бизнес и его составляющие. Гостиница, гостиничные номера.</p> <p>Тенденции развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в инфраструктуре туризма. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг. Стратегии развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне. Проектная деятельность по разработке и совершенствованию стратегий развития туристской индустрии на примере средств размещения.</p>
2	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	<p>Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации средств размещения: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Франции, Испании, Китае и пр. Классификация гостиниц по видам собственности. Классификация по уровню обслуживания. Классификация по целевым рынкам. Процесс классификации по целевым рынкам и оценка его эффективности. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, бизнес отели, сьюит-отели, гостиницы при аэропортах, курортные гостиницы, казино-отели, ботели, апартаменты и др.) Инновации в типологии гостиниц. Инновационные средства размещения: мировой опыт создания. Мониторинг и оценка эффективности процессов стандартизации средств размещения, проблемы эффективности применения стандартизации.</p>
3	Взаимоотношения гостиничных предприятий с туристическими фирмами	<p>Раскрываются основные направления взаимоотношений гостиничных предприятий с туристическими фирмами, а также принципы и формы этих взаимоотношений. Рисковые и безрисковые формы взаимодействий туроператоров с гостиницами.</p> <p>Основные изменения в рамках принятия новых правил оказания гостиничных услуг.</p>
4	Процессы транснационализации и глобализации в международном туризме	<p>Транснациональные компании на рынке международного туризма. Сущность ТНК и формы ее существования. Причины интернационализации туристского бизнеса. ТНК в индустрии гостеприимства. Интегрированные гостиничные цепи. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.</p>

		<p>Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных цепей на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей. Инновационные подходы в создании и совершенствовании гостиничных цепей и системы франчайзинга, применяемой при их расширении.</p>
5	<p>Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Организация клубного отдыха</p>	<p>Франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Синдицирование. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов. Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития. Определение таймшерного отдыха, особенности его организации. Обменные компании. Структура таймшерного бизнеса.</p>
6	<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p>	<p>Инновации в различных сферах деятельности гостиниц. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Инженерная служба.</p> <p>Порядок бронирования гостиничных услуг, основная документация. Правила размещения и приема гостей. Порядок регистрации иностранных граждан. Учет использования номерного фонда, основная документация. Правила расчета с проживающими в гостинице.</p> <p>Виды дополнительных услуг оказываемых в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Трансфер. Экскурсионные бюро. Особенности бронирования и оплаты дополнительных услуг.</p>
7	<p>Предприятия питания и индустрия гостеприимства</p>	<p>История возникновения предприятий общественного питания. Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире. Таверны, постоялые дворы, караван- сарай как первые</p>

		<p>предприятия индустрии питания. Появление новых типов предприятий питания в средние века. Распространение кофе, чая появление кофеен. Уровень обслуживания проезжающих в постоянных дворах. Появление ресторанов во Франции. Распространение французских кулинарных традиций. Усовершенствование общественного питания, изобретение метода консервирования пищи в XIX в. Индустрия быстрого питания в XX-XXI в.</p> <p>Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.</p> <p>Методы и формы обслуживания туристов питанием. Типы обслуживания в ресторанах гостиничных комплексов. Характеристика различных типов обслуживания. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.</p>
8	Общие требования к организации предприятий питания	<p>Новые санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания. Общие требования к помещениям предприятий питания. Кухонное оборудование: мощности и компоновка. Производственная деятельность ресторана.</p> <p>Простые и сложные показатели эффективности деятельности ресторанов.</p> <p>Назначение и принципы составления меню. Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безотказность. Планирование меню. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. Карта вин, особенности предприятия и последовательность расположения отдельных групп напитков.</p> <p>Инновационные подходы в информационном обеспечении общественного питания.</p>
9	Питание в системе туристского обслуживания	<p>Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак) Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию. Особенности работы фабрик – кухонь. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов. Организация питания туристов в автобусных турах. Мониторинг и оценка эффективности организации питания в средствах размещения и в пути следования.</p>

10	Индустрия отдыха и развлечений	<p>Классификация предприятий отдыха и развлечений. Предприятия, деятельность которых полностью ориентирована на удовлетворение потребности в развлечениях. Предприятия, деятельность которых частично ориентирована на удовлетворение потребности в развлечениях, наряду с культурно-просветительской, образовательной, воспитательной, спортивной или другой направленностью.</p> <p>Предприятия, обеспечивающие развлечения в форме своей вспомогательной или побочной деятельности. Предприятия промышленности, выпускающие соответствующее оборудование и инвентарь для обеспечения предприятий развлекательного сектора.</p> <p>Парки, аттракционы, боулинг-клубы, гольф-клубы, развлекательные центры, кинотеатры, аквапарки, дискотеки, ночные клубы, интернет-кафе, катки, роллердромы, игровую индустрию и др. Игровой бизнес (казино, залы игровых автоматов, букмекерские конторы, тотализаторы)</p> <p>Национальная специфика развлечений и отдыха.</p>
----	--------------------------------	---

## 5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Терминологический аппарат индустрии гостеприимства. Индустрия гостеприимства и туристская индустрия.</li> <li>2. Гостеприимство как главный принцип гостиничного хозяйства. Взаимосвязь понятий гостеприимства и качества гостиничных услуг.</li> <li>3. Факторы, оказывающие влияние на качественное обслуживание в гостиничном предприятии</li> <li>4. Гостиничный бизнес и его составляющие. Гостиница, гостиничные номера.</li> <li>5. Место гостиничной индустрии в инфраструктуре туризма. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.</li> <li>6. Стратегии развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне.</li> <li>7. Проектная деятельность по разработке и совершенствованию стратегий развития туристской индустрии на примере средств размещения.</li> </ol>
Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.</li> <li>2. национальных подходов к классификации средств размещения: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Франции, Испании, Китае и пр.</li> </ol>

	<p>3. Классификация гостиниц по видам собственности.</p> <p>4. Классификация по уровню обслуживания.</p> <p>5. Классификация по целевым рынкам.</p> <p>6. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц</p> <p>7. Инновационные средства размещения: мировой опыт создания.</p> <p>8. Мониторинг и оценка эффективности процессов стандартизации средств размещения, проблемы эффективности применения стандартизации.</p>
<p>Взаимоотношения гостиничных предприятий с туристическими фирмами</p>	<p>1. Основные направления взаимоотношений гостиничных предприятий с туристическими фирмами, а также принципы и формы этих взаимоотношений.</p> <p>2. Рисковые и безрисковые формы взаимодействий туроператоров с гостиницами.</p> <p>3. Основные изменения в рамках принятия новых правил оказания гостиничных услуг.</p>
<p>Процессы транснационализации и глобализации в международном туризме</p>	<p>1. Транснациональные компании на рынке международного туризма.</p> <p>2. Сущность ТНК и формы ее существования. Причины интернационализации туристского бизнеса. ТНК в индустрии гостеприимства.</p> <p>3. Интегрированные гостиничные цепи. Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма.</p> <p>4. Национальные гостиничные цепи.</p> <p>5. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи.</p> <p>6. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.</p> <p>7. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды.</p> <p>8. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей. Инновационные подходы в создании и совершенствовании гостиничных цепей и системы франчайзинга, применяемой при их расширении.</p>
<p>Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Организация клубного отдыха</p>	<p>1. Франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. - современные формы договорных отношений в гостиничном управлении.</p> <p>2. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников.</p> <p>3. Синдицирование. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников.</p> <p>4. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.</p>

	<p>Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития. Определение таймшерного отдыха, особенности его организации. Обменные компании. Структура таймшерного бизнеса.</p>
<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновации в различных сферах деятельности гостиниц. Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы.</li> <li>2. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.</li> <li>3. Порядок бронирования гостиничных услуг, основная документация. Правила размещения и приема гостей. Порядок регистрации иностранных граждан.</li> <li>4. Учет использования номерного фонда, основная документация. Правила расчета с проживающими в гостинице.</li> <li>5. Виды дополнительных услуг оказываемых в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Трансфер. Экскурсионные бюро.</li> <li>6. Особенности бронирования и оплаты дополнительных услуг.</li> <li>7. Проектирование развития инфраструктуры гостиничного хозяйства.</li> </ol>
<p>Предприятия питания и индустрия гостеприимства</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История возникновения предприятий общественного питания.</li> <li>2. Предприятия общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам.</li> <li>3. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.</li> <li>4. Методы и формы обслуживания туристов питанием. Типы обслуживания в ресторанах гостиничных комплексов. Характеристика различных типов обслуживания.</li> <li>5. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.</li> </ol>
<p>Общие требования к организации предприятий питания</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям питания. Общие требования к помещениям предприятий питания.</li> <li>2. Кухонное оборудование: мощности и компоновка. Производственная деятельность ресторана.</li> <li>3. Простые и сложные показатели эффективности деятельности ресторанов.</li> <li>4. Назначение и принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню.</li> <li>5. Цены и ценовая политика ресторана. Факторы, влияющие на цены ресторанного меню.</li> <li>6. Инновационные подходы в информационном</li> </ol>

	обеспечении общественного питания.
Питание в системе туристского обслуживания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания.</li> <li>2. Виды завтраков</li> <li>3. Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию.</li> <li>4. Особенности работы фабрик –кухонь.</li> <li>5. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов.</li> <li>6. Организация питания туристов в автобусных турах.</li> </ol> <p>Мониторинг и оценка эффективности организации питания в средствах размещения и в пути следования.</p>
Индустрия отдыха и развлечений	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация предприятий отдыха и развлечений.</li> <li>2. Характеристика видов предприятий отдыха и развлечений</li> <li>3. Национальная специфика развлечений и отдыха.</li> </ol>

## 6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Теоретические аспекты индустрии гостеприимства	Подготовка к опросу по теме, составление конспекта	10
2	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	Подготовка к опросу по теме, составление конспекта	10
3	Взаимоотношения гостиничных предприятий туристическими фирмами	Подготовка к опросу по теме, подготовка письменных заданий	10
4	Процессы транснационализации и глобализации в международном туризме	Подготовка к опросу по теме, анализ материалов «круглого стола»	10
5	Современные формы договорных отношений в гостиничном	Подготовка к опросу по теме, анализ теоретических материалов	10

	управлении. Организация клубного отдыха		
6	Инновации в гостиничном бизнесе	Подготовка к опросу по теме, анализ теоретических материалов	10
7	Предприятия питания и индустрия гостеприимства	Подготовка к опросу по теме, подготовка и проработка содержания практических заданий	10
8	Общие требования к организации предприятий питания	Подготовка к собеседованию по теме	10
9	Питание в системе туристского обслуживания	Подготовка к коллоквиуму по теме	10
10	Индустрия отдыха и развлечений	Подготовка к опросу по теме, проработка содержания практических заданий	19.8

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины «Индустрия гостеприимства в международном туризме» используются следующие методы обучения и формы организации занятий:

- коллоквиум – это и форма контроля, разновидность устного экзамена, массового опроса, позволяющая преподавателю в сравнительно небольшой срок выяснить уровень знаний студентов по данной теме дисциплины.

Коллоквиум проходит обычно в форме дискуссии, в ходе которой обучающимся предоставляется возможность высказать свою точку зрения на рассматриваемую проблему, учиться обосновывать и защищать ее. Аргументируя и отстаивая свое мнение, студент в то же время демонстрирует, насколько глубоко и осознанно он усвоил изученный материал.

- практические (семинарские) занятия с собеседованием, на которых студенты получают теоретические и прикладные знания и формируют навыки работы, необходимые для использования теоретических положений и практических методов рекреационной географии в профессиональной и исследовательской деятельности;

- домашние задания (дополнительная работа с электронными ресурсами и программным обеспечением, подготовка сообщений и презентаций);

- консультации преподавателей;

- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше практических работ.

Реализация компетентностного подхода предусматривает использование в процессе изучения дисциплины следующих образовательных технологий, способов и методов:

- семинарские занятия с применением интерактивных методов взаимодействия участников (собеседования);

- «круглые столы» по теоретическим основам рекреационной географии (темы 1-4) для рассмотрения научных подходов и эволюции их формирования в рекреационной географии, и их проецирования на современные методы рекреационно-географических исследований;

- практические задания для формирования умений и навыков оценки рекреационного потенциала и ресурсов территории, характера распространения и качественных характеристик рекреационных ресурсов;

- электронная форма обучения с использованием онлайн- тестирования в качестве средства текущего и итогового контроля;

- внеаудиторная работа в форме обязательных консультаций и индивидуальных

занятий со студентами (помощь в понимании тех или иных теоретических вопросов, в подготовке к выполнению отдельных практических заданий и т.д.).

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Формой промежуточной аттестации освоения дисциплины «Индустрия гостеприимства в международном туризме» является зачет с оценкой.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Теоретические аспекты индустрии гостеприимства.
2. Терминологический аппарат индустрии гостеприимства.
3. Гостеприимство как главный принцип гостиничного хозяйства.
4. Взаимосвязь понятий гостеприимства и качества гостиничных услуг.
5. Факторы, оказывающие влияние на качественное обслуживание в гостиничном предприятии
6. Гостиничный бизнес и его составляющие.
7. Тенденции развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом.
8. Место гостиничной индустрии в инфраструктуре туризма.
9. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг.
10. Стратегии развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне.
11. Проектная деятельность по разработке и совершенствованию стратегий развития туристской индустрии на примере средств размещения.
12. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.
13. Особенности национальных подходов к классификации средств размещения
14. Классификация гостиниц по видам собственности.
15. Классификация по уровню обслуживания.
16. Классификация по целевым рынкам.
17. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, бизнес отели, сюит- отели, гостиницы при аэропортах, курортные гостиницы, , казино- отели, ботели, апартаменты и др.)
18. Инновационные средства размещения: мировой опыт создания.
19. Мониторинг и оценка эффективности процессов стандартизации средств размещения, проблемы эффективности применения стандартизации.
20. Формы рыночных структур в туризме и гостеприимстве.
21. Условия совершенной конкуренции
22. Чистая монополия, признаки чистой монополии.
23. Олигополия и монополистическая конкуренция
24. Транснациональные компании на рынке международного туризма.
25. Сущность ТНК и формы ее существования.
26. Причины интернационализации туристского бизнеса.
27. ТНК в индустрии гостеприимства.
28. Интегрированные гостиничные цепи.
29. Национальные гостиничные цепи.
30. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы.
31. Современные формы управления в гостиничном бизнесе
32. Франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.
33. Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении.
34. Мониторинг и оценка эффективности процессов концентрации производства и монополизации средств размещения.
35. Инновационные подходы в создании и совершенствовании гостиничных цепей и системы франчайзинга, применяемой при их расширении.
36. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.
37. Организационная структура современной гостиницы.
38. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.

39. Служба приема и размещения.
40. Административная служба.
41. Служба безопасности.
42. Служба питания
43. Финансовая и коммерческая службы.
44. Инженерная служба.
45. Порядок бронирования гостиничных услуг, основная документация.
46. Правила размещения и приема гостей
47. Учет использования номерного фонда, основная документация.
48. Правила расчета с проживающими в гостинице.
49. Виды дополнительных услуг оказываемых в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Трансфер.
50. Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.
51. Методы и формы обслуживания туристов питанием
52. Инновационные подходы в информационном обеспечении общественного питания
53. Характеристика различных типов обслуживания.
54. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.
55. Назначение и принципы составления меню
56. Кухонное оборудование: мощности и компоновка.
57. Производственная деятельность ресторана.
58. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.
59. Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах.
60. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак)
61. Организация питания в пути следования. Организация питания туристов в автобусных турах.
62. Мониторинг и оценка эффективности организации питания в средствах размещения и в пути следования.
63. Классификация предприятий отдыха и развлечений.
64. Предприятия, обеспечивающие развлечения в форме своей вспомогательной или побочной деятельности.
65. Предприятия промышленности, выпускающие соответствующее оборудование и инвентарь для обеспечения предприятий развлекательного сектора.
66. Парки, аттракционы, боулинг- клубы, гольф- клубы, развлекательные центры, кинотеатры, аквапарки, дискотеки, ночные клубы, интернет- кафе, катки, роллердромы, игровую индустрию и др.
67. Игровой бизнес (казино, залы игровых автоматов, букмекерские конторы, тотализаторы)
68. Национальная специфика развлечений и отдыха.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **а) литература**

1. Мясоедов, С. П. Кросс- культурный менеджмент : учебник для вузов / С. П. Мясоедов, Л. Г. Борисова. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02314-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535994> (дата обращения: 01.03.2024).
2. Алексеева, М. Б. Анализ инновационной деятельности : учебник и практикум для вузов / М. Б. Алексеева, П. П. Ветренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2024. — 337 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536570> (дата обращения: 01.03.2024).

3. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 01.03.2024).

4. Одинцов, Б. Е. Когнитивные системы управления эффективностью бизнеса : учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16201-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530606> (дата обращения: 01.03.2024).

#### б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» РУСБ.10015-01	Лицензионный договор № РБТ-14/1607-01- ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ.
2	Электронная библиотека «Юрайт» <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов.
3	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>	Электронно- библиотечная система IPRbooks — научно- образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования
4	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Электронная библиотека с большим количеством статей в научных журналах, в том числе полнотекстовых, и монографий

#### в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	Справочно- правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно- правовое обеспечение, статьи

### 10. МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и

техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.